This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

VTI
Bria...

Briand
VTI

DICTIONNAIRE
DES
ALIMENS;
TOME SECOND.

DICTIONNAIRE
DES
ALIMENS,
VINS ET LIQUEURS,
LEURS QUALITE'S, LEURS EFFETS, relativement aux différens âges, & aux différens tempéramens;
AVEC
LA MANIERE DE LES APPRÊTER, ANCIENNE ET MODERNE,
Suivant la méthode des plus habiles Chefs d'Office, & Chefs de Cuisine, de la Cour, & de la Ville.

Ouvrage très-utile dans toutes les familles.

Opinor.
Hæc res & jungit, junctos & servat amicos.
Horat. 5. L. 1. v. 54.

Par M. C. D. Chef de Cuisine de M. le Prince de ***.

TOME SECOND.

A PARIS,
Chez { GISSEY, rue de la vieille Bouclerie.
BORDELET, rue Saint Jacques.

M. DCC. L,
Avec Approbation & Privilege du Roi.

THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
784169
ASTOR, LENOX AND TILDEN FOUNDATIONS
1917

DICTIONNAIRE

DES

ALIMENS

TANT SOLIDES QUE LIQUIDES.

F A I.

FAISAN, *Phaſianus*. Oiſeau à peu près de la figure & de la groſſeur du coq ; il a un bec long d'un travers de pouce, & recourbé en ſon extrémité, ſa queue eſt fort longue & de différentes couleurs; il n'y a gueres d'oiſeaux qui aient un goût plus exquis que le faiſan ; auſſi eſt-il ſervi ſur les tables les plus délicates.

Le faiſan eſt diſtingué en mâle & en femelle; le mâle eſt plus gros, plus beau, & d'un goût plus agréable que la femelle ; il vit dans les bois de fruits, de ſemences, de baies, & ſur-tout d'avoine, qui ſont de bons alimens, & qui contribuent à rendre ſa chair d'un bon ſuc.

Il contient beaucoup d'huile & de ſel volatil ; l convient principalement en automne où il eſt lus gras qu'en tout autre tems, à toute ſorte âge & de tempérament.

Il nourrit beaucoup, il fournit un bon ſuc, &

produit un aliment ſolide & durable ; il fortifie, il reſtaure, il rétablit les hétiques & les perſonnes convaleſcentes, il ſe digére facilement. Tous ces effets dépendent de la qualité de ſa chair qui n'eſt ni trop humide, ni chargée de ſucs viſqueux & groſſiers, mais médiocrement ſéche, & de la proportion convenable des parties huileuſes & balſamiques, & des ſels volatils qu'elle contient.

On doit choiſir le faiſan jeune, tendre, gras & bien nourri.

Il y a une autre eſpece de faiſan appellé en latin *Urogallus*, que l'on diviſe encore en grand & en petit ; le premier eſt grand comme un coq d'Inde, il a la tête noire, le bec court, le cou long, & les plumes de couleur noirâtre ou rougeâtre.

Le ſecond eſt appellé faiſan de montagne ; il ne différe de l'autre qu'en ce qu'il eſt plus petit. Ces oiſeaux habitent les montagnes, les forêts & les pays ſeptentrionnaux ; ils ont tant de chaleur qu'ils demeurent cachés ſous la neige pendant trois mois ſans en être incommodés.

Leur chair eſt d'une ſaveur délicieuſe ; elle a les mêmes vertus que celle du faiſan, elle eſt aſſez ſéche, & elle contient par conſéquent peu d'humeurs viſqueuſes & groſſieres. Enfin elle fournit un bon ſuc & un aliment ſolide & durable.

Faiſan à la broche.

Les faiſans & les faiſandeaux étant plumés & vuidés, faites-les refaire & les épluchez proprement ; piquez-les de menu lard, mettez-les enſuite à la broche couverts d'une feüille de papier, & les faites cuire à petit feu. Quand ils ſont preſque cuits, ôtez le papier, faites leur prendre une belle couleur dorée, tirez-les de la

broche & les ſervez chaudement avec une ſauſſe au verjus, ſel & poivre, ou à l'orange.

Faiſan à la ſauſſe à la carpe.

Prenez un faiſan bien retrouſſé, bardez-le d'une bonne barde de lard & le faites rôtir, & prenez garde qu'il ne ſe déſéche à force de cuire.

Pendant qu'il rôtit, rangez au fond d'une caſſerole des tranches de veau & de jambon, quelques tranches d'oignons, des racines de perſil, & un bouquet de fines herbes.

Prenez enſuite une carpe vuidée, lavez-la dans une eau ſeulement; coupez-la par morceaux comme pour la mettre à l'étuvée; arrangez les morceaux dans la même caſſerole, & mettez le tout ſur le feu prendre couleur.

Mouillez enſuite le tout d'un bon jus de veau & de vin de Champagne; ajoutez une gouſſe d'ail, des champignons hachés, des truffes & quelques croûtes de pain. Quand le tout eſt bien cuit, paſſez-le à l'étamine à force de bras, & faites que la ſauſſe ſoit un peu liée; ſi elle ne l'étoit pas aſſez, vous y ajouterez un peu de coulis de perdrix.

Cela fait, débardez votre faiſan, mettez-le dans cette ſauſſe, laiſſez-l'y bouillir cinq ou ſix bouillons; dreſſez-le dans un plat, la ſauſſe par deſſus, & ſervez chaudement.

Vous pouvez encore faire blanchir des laitances de carpes, leur faire faire un bouillon dans la ſauſſe après l'avoir paſſé au tamis, & ſervir ce ragoût avec un jus d'orange ſur le faiſan.

Faiſan à la braiſe.

Plumez, vuidez & épluchez votre faiſan, coupez-lui les pates, mettez le bout des cuiſſes dans

le corps, & le faites reſaire; piquez-le enfin de gros lard bien aſſaiſonné.

Garniſſez le fond d'une marmite de lard & de tranches de bœuf battu avec ſel, poivre, fines épices, fines herbes, tranches d'oignons, panais & carotes; mettez-y enſuite votre faiſan avec même aſſaiſonnement deſſus que deſſous; couvrez de tranches de bœuf & bardes de lard, & faites cuire doucement feu deſſus & deſſous.

Faites un ragoût de foies gras, ris de veau, champignons, truſes, culs d'artichaux, pointes d'aſperges, ſi vous en avez; paſſez le tout avec lard fondu, moüillez de jus & laiſſez mitonner. Votre ragoût cuit, dégraiſſez-le & le liez d'un bon coulis de veau & de jambon.

Tirez votre faiſan de ſa braiſe, égouttez-le, dreſſez-le dans un plat, votre ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement.

L'on ſert le faiſan à la braiſe avec différens ragoûts de légumes, quelquefois avec un ragoût d'huîtres ou d'écreviſſes en gras. (Voyez ſous les articles particuliers, la maniere de les faire.)

Faiſan en ballon aux piſtaches.

Deſoſſez votre faiſan, faites-en un ballon de la même maniere que le dindon en ballon. (Voyez cet article au mot *Dindon*) Quand il eſt cuit, ſervez avec un ragoût de piſtaches. (Voyez au mot *Piſtache*, la maniere de le faire.)

Faiſan à l'Eſpagnole.

Votre faiſan étant bien faiſandé, rempliſſez-le d'une farce faite avec ſon foie, perſil, ciboules, champignons hachés, lard rapé, deux jaunes d'œufs; faites-le cuire enſuite à la broche & le ſervez avec une ſauſſe à l'Eſpagnole, que vous ferez ainſi.

Garniſſez le fond d'une caſſerole de deux tranches de jambon & de quelques tranches de

veau, deux racines & deux oignons en tranches; faites ſuer ſur le feu. Quand le tout eſt attaché, mouillez avec de bon bouillon, du coulis, une demi-bouteille de vin de Champagne que vous aurez fait bouillir auparavant; ajoutez une poignée de coriandre, une gouſſe d'ail, un bouquet de perſil, ciboules, girofle, une demi-feüille de laurier, deux cuillerées d'huile; faites bouillir cette ſauſſe deux ou trois heures à petit feu; dégraiſſez-la enſuite, faites la réduire, ſi elle ne l'eſt pas aſſez, paſſez-la au tamis & ſervez avec votre faiſan.

Faiſan en filets.

Coupez en filets un faiſan froid, cuit à la broche; mettez chauffer ces filets dans une bonne eſſence avec de l'échalote hachée bien menu; ne les laiſſez point bouillir; dreſſez-les enſuite ſur un plat garni de croûtons paſſés au beurre, l'eſſence à l'échalote par deſſus avec un jus d'orange.

Faiſan aux laitances de carpes.

Farciſſez un faiſan de ſon foie, comme nous l'avons dit, & les faites cuire à la broche; faites blanchir des laitances, mettez-les dans une bonne eſſence, un demi-ſetier de vin de Champagne; après l'avoir fait bouillir & écumé, faites cuire les laitances dedans; dégraiſſez & ſervez ſur le faiſan.

Faiſan à la broche aux piſtaches.

Faites cuire à la broche un faiſan envelopé de bardes de lard & de papier, & farci de ſon foie, lard rapé, perſil, ciboules, champignons hachés, trois jaunes d'œufs. Quand il eſt cuit, ſervez-le avec un ragoût de piſtaches; pour cela échaudez un quarteron de piſtaches, & les mettez dans une bonne eſſence.

Faiſan pour Entrée avec différens ragoûts & différentes ſauſſes.

Faites une farce avec le foie du faiſan, perſil, ciboules, champignons, truſes; le tout haché & manié avec du beurre, ſel, fines épices; rempliſſez-en le corps du faiſan, coûſez-le, trouſſez les pates en long, faites-le cuire à la broche envelopé de lard & de papier.

Quand il eſt cuit, ſervez-le avec tel ragoût que vous jugerez à propos, comme truſes, olives à la chia, aux écreviſſes, aux choux, ou avec une ſauſſe à la Sultane, à l'Eſpagnole, à l'Italienne. (Voyez ſous les articles particuliers, la maniere de faire ces *Sauſſes* & ces *Ragoûts*.)

Faiſandeau à la ſauſſe du Brochet à la broche.

Faites une farce avec un ris de veau, une tetine de veau blanchie, un peu de jambon, champignons, perſil, ciboules hachées, un peu de fines herbes, poivre, ſel, fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crême; hachez bien le tout enſemble, farciſſez-en le faiſandeau, paſſez une brochette au travers des truſes, & les attachez à la broche; envelopez-les d'une barde de lard & de feüille de papier, & faites cuire à petit feu.

Prenez une livre & demie de roüelle de veau coupée par tranches avec un morceau de jambon, garniſſez-en le fond d'une caſſerole avec un oignon coupé par tranches & quelques morceaux de panais & de carotes; faites ſuer le tout à petit feu, & quand il eſt attaché comme un jus de veau, mettez-y un peu de lard fondu avec une pincée de farine & remuez le tout enſemble ſept ou huit tours ſur le fourneau.

Prenez enſuite un brochet vuidé, écaillé, lavé & coupé par morceaux; mettez-le dans la caſſerole où eſt le coulis, faites-lui faire trois ou quatre tours ſur le fourneau; moüillez-le de

jus & de bouillon, moitié l'un, moitié l'autre; aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous, un peu de baſilic & de laurier, perſil, ciboules entieres, champignons & truſes coupées; mettez-y la croûte d'un petit pain, & deux verres de vin de Champagne que vous ferez bouillir auparavant; faites mitonner le tout enſemble. Quand il eſt cuit & diminué à propos, paſſez-le dans une étamine, ne faites que le preſſer ſans le paſſer comme un coulis; ſi la ſauſſe n'étoit pas aſſez liée, mettez y un peu de coulis & de jambon, & la tenez ſur des cendres chaudes.

Le faiſandeau étant cuit, tirez-le de la broche, ôtez les bardes, dreſſez-le dans un plat, la ſauſſe de brochet par-deſſus, & ſervez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Potage de Faiſandeaux farcis.

Farciſſez vos faiſandeaux avec une farce faite de blanc de chapon, moëlle de bœuf, jaunes d'œufs crus; aſſaiſonnez de ſel, muſcade, un peu de poivre blanc; faites les cuire enſuite avec bon bouillon, un bouquet de fines herbes. Quand ils ſont cuits, tenez-les chaudement ſur la cendre chaude, & faites un coulis.

Prenez deux livres de veau & un morceau de jambon; coupez-les par tranches, garniſſez-en le fond d'une caſſerole avec un oignon coupé par tranches, carotes & panais & faites ſuer ſur le fourneau; mouillez enſuite avec moitié jus, moitié bouillon; mettez-y quelques croûtes de pain, champignons, truſes hachées, un peu de perſil & de baſilic, une ciboule, quelques clous; faites cuire le tout enſemble.

Pilez dans un mortier deux ou trois cailles cuites à la broche. Le coulis étant cuit, tirez les tranches de veau de la caſſerole, délayez-y les cailles pilées & paſſez à l'étamine; mettez votre coulis ſur les cendres pour le tenir chaud. Mitonnez des croûtes de bon bouillon, dreſ-

ſez vos faiſandeaux ſur ce potage tout autour, un petit pain farci au milieu, votre coulis par-deſſus & ſervez chaudement.

Autre Potage au roux de Faiſandeaux ſans être farcis.

Faites-les cuire de la même maniere que les autres; préparez un ragoût de truſes ou de petits champignons. (Voyez aux mots *Truſes & Champignons*, la maniere de les faire.) Mitonnez des croûtes de bon boüillon, dreſſez vos faiſandeaux ſur votre potage, le ragoût tout autour & le coulis par-deſſus, de la même maniere qu'on vient de le dire, & ſervez chaudement.

Pâté chaud de Faiſan.

Prenez de la chair de faiſan & de la chair de poularde, un morceau de cuiſſe de veau tendre; hachez bien le tout enſemble avec perſil, ciboules, champignons, mouſſerons, quelques ris de veau, du jambon cuit & du lard cru. Etant bien haché & aſſaiſonné de fines herbes & épices, ſel & poivre, formez-en un bon godiveau, faites une pâte un peu forte; vous pouvez en faire un pâté à deux abaiſſes, ou un pâté découvert que vous ferez bien cuire. Quand il eſt cuit, dégraiſſez-le, mettez-y un coulis de champignons, & ſervez chaudement.

Autre pâte de Faiſan aux truſes.

Votre faiſan vuidé, piqué de gros lard bien aſſaiſonné, farciſſez-en le corps avec lard rapé, champignons hachés, une truſe verte, perſil & ciboules hachées, le tout bien mêlé enſemble; dreſſez votre pâté d'une pâte commune; mettez au fond lard rapé, ſel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez votre faiſan dans votre pâté avec mêmes aſſaiſonnemens par-deſſus; couvrez-le de tranches de veau, de lard rapé, de beurre frais, de bardes de lard; fermez en-

ſuite votre pâté & le mettez au four. Pendant qu'il cuit, prenez des truſes bien pelées & bien lavées, coupez-les par tranches, mettez-les dans une caſſerole, moüillez-les de jus, faites-les mitonner à petit feu; liez-les d'un coulis de veau & de jambon, mais qu'il ſoit un peu clair.

Votre pâté étant cuit, ouvrez-le, ôtez les bardes de lard & les tranches de veau; dégraiſſez-le bien, jettez votre ragoût de truſes dedans, & ſervez chaudement.

Au lieu d'un ragoût de truſes, vous y pouvez mettre une ſauſſe à la carpe, ou un ragoût de ris de veau & de foies gras pour varier de tems en tems. (Voyez ſous les articles particuliers, la maniere de les faire.)

Pâté froid de Faiſan.

Trouſſez-les proprement & leur caſſez les os; piquez les enſuite de gros lard & de jambon; aſſaiſonnez de fines herbes, perſil, ciboules & épices; dreſſez-les ſur une abaiſſe de pâte ordinaire avec laurier, beurre frais, bardes de lard & lard pilé; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes & fines épices; couvrez & façonnez proprement votre pâté & faites cuire deux ou trois heures ſuivant le degré de chaleur.

Autre pâté froid de Faiſan.

Vuidez & retrouſſez proprement vos faiſans, gardez-en les foies, faites-les refaire, piquez-les de gros lard & de jambon; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes & fines épices, perſil & ciboules hachées.

Pilez les foies avec une truſe verte hachée & du lard rapé; aſſaiſonnez-les d'un peu de ſel & de poivre; farciſſez-en le corps de vos faiſans. Faites une abaiſſe de pâte commune; faites-y un lit de lard rapé aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, une feuille de laurier, arrangez-y vos faiſans; dans les intervalles, mettez des

truſes vertes bien pelées ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, mettez-y du lard pilé, un morceau de beurre ; garniſſez de bardes de lard, & couvrez d'une abaiſſe de même pate; dorez votre pâté & le faites cuire au four l'eſpace de quatre heures ; faites un trou au milieu de peur qu'il ne creve. Quand il eſt cuit bouchez le trou, & le laiſſez réfroidir. Quand il eſt froid, ôtez le papier de deſſous, dreſſez-le dans un plat, une ſerviette blanche deſſous, & ſervez pour Entremets.

Le faiſan eſt fort ſain de quelle maniere qu'on l'apprête, & ne peut produire aucuns mauvais effets, à moins que l'on en uſe avec excès. On doit ſeulement faire attention que dans les différentes ſauſſes & dans les différens rageûts avec leſquels on le ſert, on ne doit pas faire entrer trop d'épices & d'aſſaiſonnemens, dont le fréquent uſage eſt toujours nuiſible à la ſanté.

Il eſt moins ſain en pâté que de toute autre maniere ; parce que le lard, les graiſſes & autres choſes ſemblables ne ſervent qu'à rendre ſa chair plus indigeſte, comme on le verra à l'article des pâtés.

FAON, *Hinnulus*. C'eſt le petit du daim & du cerf. Quelques-uns préférent les faons qui tetent encore à ceux qui ſont plus vieux ; c'eſt une friandiſe mal entenduë que de rechercher les faons qui ſont encore dans le ventre de leurs meres ; car la viſcoſité de leur chair eſt ſi grande qu'on ne ſçauroit en manger ſans être dégouté, outre que les ſucs dont elle abonde ſont ſi crus, qu'elle ne peut ſe digérer, ni ſe convertir en un aliment ſalutaire. Voyez aux articles *Cerf* & *Daim*.

Maniere de l'apprêter.

Le faon de daim ſe peut ſervir comme le daim, excepté la marinade qui ne doit pas être

e dégoût ſucré, poivre blanc, citron
un peu de ſel, farine frite & échalote
; on fait boüillir le tout à petit feu avec
vinaigre. On tourne le faon dedans de
n tems, afin qu'il en prenne le goût, &
rt chaudement.

ICE, *Fartum*, *Farcimen*, ſe dit en cui-
es viandes ou autres choſes qu'on hache
n farcir après quelque volaille ou autres
s, tant en gras qu'en maigre. On fait
ces de bien des façons; on trouvera dans
icles particuliers, la maniere de faire
e farce: on ne donnera ici que la farce de
i.

Farce de Poiſſon.

ès avoir habillé & deſoſſé des brochets,
rpes, des anguilles, des barbeaux &
poiſſons ſemblables, hachez toutes ces
enſemble & bien menu.

es une omelette qui ne ſoit pas trop cuite;
-y des champignons, des trufes, du per-
le la ciboule; hachez l'omelette avec le

En général toutes les farces ſont indigeſtes & peſantes à l'eſtomac ; il eſt vrai qu'on les aſſaiſonne & qu'on les épice beaucoup pour en faciliter la digeſtion ; mais ces mêmes épices en produiſant ce bon effet auquel on les deſtiné, peuvent en produire un autre bien différent. Tous ces ingrédiens échauffent conſidérablement, & quand ils ſont prodigués, ils ne peuvent être que funeſtes à la ſanté, en allumant le ſang & les liqueurs, ſurtout dans les temperamens chauds & bilieux. (Voyez *Aſſaiſonnement*, *Epice*.)

FASEOLE. Eſpece de légume autrement appellé *Haricot*. Voyez ce mot ; c'eſt ce qu'on appelle à Paris des feves.

FENOUIL, *Feniculum*. Plante qu'on ſeme dans les jardins potagers, & dont la tige eſt droite canelée, creuſe, & s'éleve à la hauteur de cinq ou ſix pieds ; ſes feüilles ſont d'une verd obſcur découpées en longs filamens, d'une odeur agréable & d'un goût aromatique. Les ombelles qui croiſſent à la cime de la tige produiſent des fleurs à cinq feüilles diſpoſées en roſes ; à ces fleurs ſuccedent des fruits qui renferment chacun deux graines oblongues, arrondies, cannelées ſur le dos, applaties de l'autre côté, d'une couleur noirâtre & d'un goût âcre, ſa racine eſt longue & groſſe comme le doigt.

Les feüilles & les ſemences de fenouil fortifient l'eſtomac, & adouciſſent les âcretés de la poitrine ; la ſemence chaſſe les vents, aide à la digeſtion ; il y en a qui font entrer dans les ſalades les jeſts de fenouil encore nouveau & tendres.

Fenouillette.

C'eſt une liqueur compoſée d'eau-de-vie & de ſemence de fenouil ; la meilleure & la plus agréable ſe fait avec une pointe d'eſſence de fenouil & un

pinte de bon eſprit de vin que l'on met dans une une terrine en y ajoutant ſix pintes de la meilleure eau-de-vie, une pinte d'eau boüillie, & une pinte de ſucre clarifié; ſi après ce mélange elle eſt encore trop violente, il faut y ajouter de l'eau boüillie & du ſucre à proportion. On la clarifie avec un quarteron d'amandes douces un peu pilées & un poiſſon de lait; on paſſe enſuite le tout deux ou trois fois à la chauſſe juſqu'à ce que la fenoüilliette ſoit bien claire.

Eſſence de Fenoüillette.

Prenez cinq pintes de la meilleure eau-de-vie & autant de bon vin blanc, une livre & demie de bonne ſemence de fenouil, deux onces de regliſſe coupée & bien écraſée; le tout étant mis dans l'alambic, bouchez-le avec du parchemin & mettez dans une étuve ou ſur la cendre chaude en infuſion pendant deux jours; diſtilez enſuite la liqueur comme l'eſprit de vin à un feu médiocre, & qu'elle boüille toujours également; ce qui reſte après la diſtilation de l'eſſence, & qui s'appelle goutte blanche, n'eſt propre que pour laver les mains.

FEVE, *Faba.* Les feves des jardins pouſſent des tiges creuſes, angulaires très-fermes, hautes de deux ou trois pieds, d'où ſortent des feuilles compoſées de pluſieurs lobes ovales qui ſont pour l'ordinaire oppoſées. Les fleurs ſortent pluſieurs enſemble des aiſſelles des feüilles. Elles ſont grandes, légumineuſes, ou pareilles à celles des pois, avec deux grandes taches noires dans les feuilles inférieures; il leur ſuccede de groſſes gouſſes relevées, un peu aoplaties, velues en dedans, dans chacune deſquelles on trouve deux ou trois feves applaties ordinairement blanches, dont le ſommet eſt un peu enfoncé & marqué d'une petite tache.

Il y a deux eſpeces de feves; la premiere qui

ſe cultive dans les jardins eſt longue & plate, ordinairement blanche & quelquefois d'un rouge purpurin ; la plante où elle vient, a les tiges, les feuilles, les fleurs & les gouſſes plus grandes.

La ſeconde eſpece n'eſt pas ſi longue, & au lieu d'être plate comme la premiere, elle eſt ronde dans ſa longueur ; la couleur outre cela en eſt ou blanchâtre, ou jaunâtre, ou noirâtre Cette eſpece vient ſur une plante dont les tiges, les feuilles & les fleurs ſont plus petites ; elle ſe cultive dans les champs.

Les feves de la premiere eſpece, quoique meilleures, ne laiſſent pas d'avoir de grands défauts ; l'on peut dire en général que toutes les feves ſont flatueuſes & d'une très-difficile digeſtion ; qualité qui leur vient de ce qu'elles renferment beaucoup de parties terreſtres & ſéches qui ne peuvent fournir qu'une nourriture très-groſſiere ; auſſi ſont-elles beaucoup de mal à ceux qui ſont ſujets à des coliques ou à des difficultés de reſpirer, ainſi qu'aux perſonnes foibles & ſédentaires. Les jeunes gens bilieux & qui ont un bon eſtomac s'en accommodent mieux.

On mange fréquemment des feves en été lorſqu'elles ſont nouvelles ; elles ſont moins mal ſaines alors, elles engraiſſent beaucoup ; mais elles excitent encore des vents & des coliques.

Elles deviennent moins flatueuſes lorſqu'on les fait frire avec quelques aromats ; mais elles en ſont plus indigeſtes, & même alors elles reſſerrent davantage & engendrent un ſang épais ; chacun peut s'en convaincre par ſoi-même.

On fait ſécher les feves pour les garder ; mais elles n'en ſont pas plus ſaines, ni d'un auſſi bon goût qu'elles l'étoient auparavant ; apparamment parce qu'en ſéchant, elles perdent quelques parties les plus exaltés qui contribuoient à les rendre d'une ſaveur plus agréables.

Feves vertes à la crême.

Prenez des feves bien tendres, derobez-les, c'eſt-à-dire, dépouillez-les de leur peau; paſſez-les enſuite à la caſſerole avec bon beurre à demi-roux, ſel, perſil haché menu, un peu de ſariette, quelques ciboules entieres; ajoutez-y du boüillon ou de l'eau chaude ſe qu'il en faut pour les faire cuire. Quand elles ſont cuites, mettez-y de la crême fraîche, & après un boüillon, ſervez avec un peu de ſucre.

Petites feves à la Macédoine.

Paſſez ſur le feu perſil, ciboules, champignons, échalote, le tout haché avec un morceau de bon beurre; mettez-y une pincée de farine moüillez avec du boüillon & du vin blanc; ajoutez un bouquet de perſil, ciboules, ſariette; faites boüillir à petit feu, mettez après quelques culs d'artichaux blanchis dans l'eau boüillante, & coupez en petits dés avec vos feves; la calote ôtée & cuite dans l'eau, faites cuire; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, ôtez le bouquet & ſervez à courte ſauſſe.

FEUILLETAGE, feüilleter. On dit en terme de pâtiſſerie feüilleter la pâte quand on la manie de telle ſorte qu'elle ſe leve par feüillets. Voyez au mot *Pâte*.

FEUILLANTINE, eſpece de pâtiſſerie. Pour faire une feüillantine, mettez dans une écuelle la groſſeur de deux œufs de crême de pâtiſſier, un quarteron de ſucre en poudre, un jaune d'œuf cru, une pincée de raiſins de corinthe, autant de pignons & d'écorce de citron confite coupée bien menu, un peu de canelle en poudre & de bonne eau roſe; délayez tout cela avec une gache ou une cuiller d'argent; ajoutez-y quelques goutes d'eau de fleurs d'orange ou de jus de citron, peu de l'un & de l'autre.

Au lieu de tous ces ingrédiens vous pouvez

vous ſervir de crême de Pâtiſſier ſeulement avec de la mie de pain blanc ou de biſcuit réduit en poudre, un peu de raiſins de corinthe, du ſucre, un peu de canelle, & quelques gouttes de citron.

Prenez enſuite deux abaiſſes de feüilletages & de la grandeur & de l'épaiſſeur d'une aſſiette; mettez une des abaiſſes ſur une feuille de papier, verſez deſſus votre mélange qu vous étendrez un peu; mouillez un peu le bord de l'abaiſſe, couvrez de l'autre feuille de pâte; faites enſorte que les bords des deux abaiſſes ſoient bien collés; mettez votre feuillantine au four qui ſera cuite dans une demi-heure ou environ.

Quand elle ſera preſque cuite, poudrez-la de ſucre, & l'arroſez de quelques gouttes d'eau roſe ou plutôt d'eau de fleurs d'orange, & la remettez au four un peu de tems pour faire glacer le ſucre; quand vous la tirerez du four poudrez la encore de ſucre & ſervez.

Autre Feüillantine.

Faites un feüilletage très-fin & une abaiſſe comme pour une tourte, (voyez au mot *Pâte*;) faites un trou dans le milieu avec un coupe pâte; prenez une autre abaiſſe, mettez deſſus une créme de piſtaches; couvrez avec l'abaiſſe découpée, faites un bord autour de la feüillantine; faites-la cuire au four & la glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

Petite Feüillantine.

Faites une crême de franchipanne de la même façon qu'on fait la crême pâtiſſiere; faites un feüilletage très-fin dont vous formez des abaiſſes que vous découpez avec le moule à puits d'amour; mettez deux de ces abaiſſes l'une ſur l'autre, mouillez-les afin qu'elles tiennent bien enſemble, rempliſſez-les de la crême

crême que vous avez faite, & qui doit être froide; faites-les cuire au four ſans couvercle. Quand elles ſont cuites, glacez-les avec du ſucre, & mettez par-deſſus de la petite non-pareille, & ſervez chaudement.

FIGUE, *Ficus*. Fruit de la groſſeur à peu près d'une poire; lorſqu'il eſt mur, d'un verd foncé à l'extérieur, rouge en dedans, plein de petites ſemences rondes & douceâtres au goût. Le figuier porte du fruit deux fois par an, au printems & en automne; mais celui du printems eſt le ſeul qui vient en maturité.

Les figues nouvelles bien mures ſe digerent plus facilement & plus promptement qu'aucun autre fruit de l'Eté. C'eſt un fait dont l'expérience journaliere ne nous permet pas de douter puiſqu'on en mange beaucoup plus que d'aucun autre, ſans en être incommodé, & même avant les repas, ſans qu'elles prennent ſur l'appétit & ſans que l'eſtomac en ſoit ſurchargé.

Les figues ont quelque choſe de glutineux & de ſalin, parce qu'elles s'attachent aux mains & les nettoyent comme feroit un ſel lixiviel, & le nitre. C'eſt par cette raiſon qu'elles font aller à la ſelle, ſans tranchées & ſans agitation. On peut augmenter l'énergie de leur ſel naturel, par une addition de ſel commun; c'eſt ainſi qu'on mange en Italie les figues nouvelles, pour empêcher ce fruit de ſéjourner long-tems ſur l'eſtomac & en rendre la digeſtion & le paſſage plus prompts & plus faciles: il eſt à propos de boire beaucoup d'eau par-deſſus.

Les figues nouvelles ſont humectantes & rafraîchiſſantes; on défend d'en manger, ſurtout après le dîner, aux perſonnes ſujettes au dévoiement, lorſqu'elles ſont fort mures & capables de demeurer long-tems ſur l'eſtomac; parce que s'il y arrivoit qu'elles s'y corrompiſſent, elles

donneroient lieu a des fievres putrides; la remarque eſt de G. Hoffman.

Les figues, dit *M. Lemery*, adouciſſent les âcretés de la poitrine, nourriſſent & humectent beaucoup parce qu'elles contiennent un ſuc viſqueux & huileux propre à embarraſſer les ſels âcres qui picotent la poitrine, & à reparer la diſſipation des parties ſolides en ſe condenſant & ſe congelant dans tous leurs petits vuides; cependant ce ſuc produit pluſieurs mauvais effets, il rend les figues de difficile digeſtation par la lenteur & la groſſiereté de ſes parties; il cauſe des vents, des tranchées & des coliques en ſe rarefiant dans les inteſtins par la chaleur du corps; enfin il excite bien ſouvent des diſſenteries, parce que s'aigriſſant par ſon trop long ſéjour dans les inteſtins, il corrode & ulcere ces parties

Pour avoir des figues ſéches, on les prépare d'abord avec une leſſive chaude faite des cendres de morceaux de figuier même. Au ſortir de cette leſſive, on les fait ſécher au ſoleil; on les met enſuite dans des caiſſes ou dans des tonneaux pour les tranſporter.

Ces figues ſont rafraîchiſſantes, humectantes, bonnes pour la toux & pour toutes les maladies de poitrine.

Les figues ſéches, dit *M. Andry*, d'après pluſieurs célébres médecins, ſont plus nourriſſantes que les autres, ſans en être gueres moins malſaines. La figue eſt un bon médicament dont on ſe ſert avec ſuccès dans pluſieurs maladies, mais un fort mauvais aliment, quoique d'ailleurs d'un goût agréable.

Lorſqu'on en fait un fréquent uſage elles corrompent la maſſe du ſang juſqu'à produire la maladie pédiculaire: elles rendent la ſueur d'une odeur inſupportable, elles gâtent la voix,

& ſi elles engraiſſent, elles ne produiſent qu'une chair molle & flaſque.

On prétend que les figues ſont plus ſaines, quand on les mange avec les noix & les amandes, comme on fait en carême; mais de quelque maniere qu'on les mange, on en doit rarement faire uſage, ſi l'on eſt attentif à ſa ſanté.

Elles ſont nuiſibles aux mélancoliques, parce qu'elles font un chile qui tire ſur l'aigre, & qui aigrit davantage la maſſe du ſang qui n'eſt déja que trop acide dans les mélancoliques. Elles peuvent être accordées aux bilieux & à ceux qui ont le ſang âcre, parce que par leurs parties acides & ſulfureuſes, elles corrigent le ſel alcali dont le ſang de ces ſortes de perſonnes eſt rempli.

FILETS. On accommode les filets tant de viande que de poiſſon de différentes manieres. Voici les plus ordinaires.

Filet de groſſe viande à la Sultane.

Prenez un filet d'aloyau, ou de mouton; ôtez-en les flandres; applatiſſez-le avec le couperet; étendez-le ſur une table, mettez par-deſſus une farce de volaille cuite que vous étendez bien mince; prenez un foie gras, & un ris de veau blanchis, des champignons, des cornichons, le tout coupé en dés, avec bons aſſaiſonnemens, fines herbes hachées, un peu d'huile fine, le tout bien manié enſemble; étendez-le tout ſur votre farce; roulez enſuite le filet, & le faites cuire à la broche envelopé de lard & de papier. Quand il eſt cuit, ſervez-le avec une ſauſſe à la Sultane. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire.)

Filet de bœuf aux concombres.

Prenez un filet de bœuf bien tendre, faites-le rôtir bardé de lard & envelopé de papier; quand il eſt cuit, coupez-le par tranches bien minces

& les mettez dans un plat & ſervez avec un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombre*, la maniere de faire ce ragoût.) Ce ragoût ſert pour toutes ſortes d'entrées pour des filets.

Autre entrée de filets de bœuf.

Piquez des filets de bœuf, marinez-les avec vinaigre, ſel, poivre, clous, thin, oignons : mettez-les cuire enſuite doucement à la broche. Quand ils ſont cuits, mettez-les dans de bon jus avec des truſes, & garniſſez de poulets ou pigeons marinés, ou de fricandeaux.

Filets de bœuf à la Piémontoiſe.

Levez le filet d'un aloyau de la premiere piece ; piquez-le par-deſſus avec du petit lard ; mêlez du lard rapé avec toutes ſortes de fines herbes hachées, ſel, gros poivre ; fendez-le filet du côté qu'il n'eſt point piqué ; mettez cette farce tout le long du filet ; couſez-le, embrochez-le enſuite ſur une hatelette attachée à une broche : enveloppez-le de papier & faites cuire. Quand il eſt cuit à propos, ſervez-le avec une ſauſſe au vin de Champagne (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire.)

Filet de bœuf à la Villars.

Prenez un filet d'aloyau ; lardez le d'anchois jambon, lardons de veau & de lard ; aſſaiſonnez de ſel, poivre & fines herbes ; faites cuire, dans une bonne braiſe bien nourrie, & ſervez avec une ſauſſe au vin de Champagne. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire.)

Filet de bœuf en caſſoniere.

Prenez un filet de bœuf, ôtez-en les filandres, creuſez-le comme une canoniere ſans ôter la viande ; vous commencez avec une lardoire & finiſſez avec un couteau ; rempliſſez ce trou de lard rapé, perſil, ciboules, champignons, ail, échalotte, ſel, gros poivre, le tout manié en

enſemble ; ficelez les deux bouts & le faites cuire à la broche envelopé de lard & de papier ; quand il eſt cuit, ſervez-le avec une ſauſſe piquante.

On peut accommoder de la même façon les filets de veau & de mouton.

Filets d'aloyau à la cendre.

Prenez un grand filet d'aloyau que vous parez & que vous coupez en deux ; forcez une caſſerole de veau, jambon, perſil, ciboules, champignons hachés, du lard fondu ; mettez deſſus le filet d'aloyau, couvrez-le de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braiſe après l'avoir aſſaiſonné légérement de ſel & de poivre ; quand il eſt cuit, retirez-le ; mettez dans la ſauſſe où il a cuit plein une cuiller à ragoût de coulis ; dégraiſſez bien la ſauſſe ſur le feu ; paſſez-la au tamis, & ſervez ſur le filet avec un jus de citron.

Filet de bœuf glacé par tronçons, aux montans.

Coupez en trois votre filet, piquez-le & le glacez comme un fricandeau à l'ordinaire ; faites cuire des montans dans un blanc bien nourri ; tirez-les & les eſſuyez bien ; mettez-les enſuite dans une bonne eſſence de jambon. Faites-les boüillir un quart d'hure dans cette eſſence pour qu'ils prennent goût, & ſervez autour des filets.

Vous pouvez mettre dans l'eſſence ce qui étoit autour de la caſſerole en glaçant le filet ; vous le détacherez avec une cuillerée de boüillon ; paſſez-le au tamis, le mettez dans l'eſſence.

Autre maniere de filets mignons.

Piquez de menu lard des filets de bœuf, veau, ou de mouton bien mortifié ; garniſſez le fond d'une caſſerole de bardes de lard & de tranches de veau, avec ſel, poivre, fines herbes, fines épices, tranches d'oignons & de citron verd, panais & carotes ; arrangez vos filets dans la caſſerole, le lard en deſſus, afin qu'ils prennent couleur ; couvrez la caſſerole & faites cuire feu deſſus

ſus & deſſous ; quand ils ſont cuits, mettez-les égoutter ; mettez au fond d'un plat un ragoût de chicorée, de paſſe pierre, ou de concombres. (Voyez ſous les noms particuliers la maniere de faire ces ragoûts.) Arrangez vos filets deſſus & vez chaudement.

On ſert ces filets à la broche, étant piqués, avec les mêmes ragoûts.

Filets de veau au ſang en crépine.

Coupez par filets un morceau de veau cuit à la broche ; prenez trois demi-ſetiers de ſang, une livre de panne hachée, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, des oignons cuits ; hachez bien le tout enſemble avec un aſſaiſonnement, une pincée de coriandre pilée, & liez le tout avec des jaunes d'œufs, ſur le feu en tournant toujours. Cela fait, foncez une poupetonniere de bardes de lard ; étendez deſſus une crépine, & ſur la crépine un peu de ce ſang, arrangez deſſus des filets de veau, avec léger aſſaiſonnement ; mettez enſuite une couche de ſang, enſuite un lit de filets, & de même ſucceſſivement ; envelopez-les de la crépine ; faites cuire à la braiſe à petit feu, & ſervez avec une eſſence.

Crépinettes de pluſieurs ſortes de filets

Coupez des filets de groſſe viande, bœuf, veau ou mouton, de la largeur de deux doigts paſſez-les avec de l'huile, perſil, ciboules hachées, champignons, truſes, jambon, petit lard, le tout coupé en dés. Quand cela eſt cuit à moitié laiſſez refroidir ; prenez enſuite de petits morceaux de crépine pour envelopper votre ragoût en forme de petits gâteaux ; faites tenir la crépine avec de l'œuf battu, pannez-le deſſus, & mettez cuire au four. Quand ils ſont cuits & bien colorés, mettez-les dans un plat, une bonne ſauſſe claire deſſous.

Filets de mouton aux épinars.

Prenez un grand carré de mouton, levez-en les filets, & les piquez : faites-les cuire & glacer comme un fricandeau; faites enſuite blanchir des épinars, preſſez-les, paſſez-les avec un peu de beurre, une tranche de jambon, mouillez-les de bouillon & de coulis aſſaiſonné de bon goût; quand ils ſont cuits, ſervez à ſauſſe courte, les filets de mouton par-deſſus.

Filets de mouton au gratin.

Faites cuire à la broche un carré de mouton bien paré. Quand il eſt froid, coupez-le par filets & le mettez dans une bonne eſſence.

Faites cuire des foies gras hachés avec perſil, ciboules, champignons, lard rapé, & liez avec deux jaunes d'œufs, & aſſaiſonnez de ſel & poivre; faites-les attacher, égouttez-les enſuite, dreſſez-les dans un plat, les filets deſſus, & ſervez chaudement.

Filets de mouton à la païſanne.

Faites cuire à la broche un gigot de mouton mortifié; quand il eſt froid, coupez le par filets.

Faites ſuer une tranche de jambon dans une caſſerole, & mouillez de jus & de bouillon, moitié l'un, moitié l'autre; quand la ſauſſe eſt cuite & point trop liée, faites-y chauffer les filets, ſans bouillir, & ſervez chaudement.

Filets de mouton aux concombres.

Coupez vos concombres en filets minces, faites-les mariner avec ſel, oignon, clou, & un peu de baſilic; preſſez bien, pour en faire ſortir l'eau; faites-les mitonner enſuite dans une caſſerole avec autant de jus que de coulis, un bouquet, quelques champignons entiers; mettez-y chauffer vos filets ſans les faire bouillir, & ſervez pour Entrée avec un jus de citron, principalement ſi c'eſt de veau; on peut s'en paſſer pour le mouton.

Filets d'agneau à la Béchamel. (Voyez au mot *Agneau*.

Filets de Porc frais aux oignons.

Faites cuire à la broche une échinée, & quand elle eſt froide, coupez-la en filets, faites blanchir & cuire dans du boüillon de petits oignons; mettez-les enſuite dans une bonne eſſence avec un peu de moutarde; faites-y chauffer les filets ſans boüillir, & ſervez chaudement.

Filets de ſanglier avec une poivrade.

Coupez par filets du ſanglier cuit à la broche, & le mettez dans une poivrade liée.

Paſſez à petit feu doux un peu de racines, une tranche de jambon, un peu de beurre, pendant une demi heure; mouillez enſuite d'un peu de boüillon; ajoutez vinaigre, ſel & poivre; faites cuire la ſauſſe une bonne heure; ſur la fin mettez-y un peu de coulis: paſſez-la enſuite au tamis, mettez-y les filets chauffer ſans boüillir, & ſervez chaudement.

Filets de poularde à la crême.

Coupez par morceaux des filets de poulardes rôties; paſſez un peu de lard dans une caſſerole avec perſil, & un peu de farine, champignons, tranches de truffes, un bouquet de fines herbes, un peu de boüillon clair & bons aſſaiſonnemens; quand tout eſt cuit, mettez-y vos filets, & un peu avant de ſervir, mettez-y un peu de crême de lait, & les tenez chaudement.

Pour les lier vous délayez un ou deux jaunes d'œufs avec de la crême.

On ſert encore des filets de poularde au blanc, aux huîtres, aux concombres.

Filets de poularde aux piſtaches.

Levez les filets d'une poularde cuite à la broche & froide; mettez-les dans une bonne eſſence de jambon; ajoûtez-y une poignée de piſtaches épluchées & bien égouttées, faites chauf-

fer

ſer le tout ſans boullir, & ſervez chaudement.

Filets de viande à la Grammont.

Levez les ailes & le blanc de deux poulets gras, coupez-les en filets & les mettez mariner avec huile, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, gros poivre; mettez enſuite vos filets avec leur marinade dans ſix petites caiſſes de papier & les faites cuire entre deux plats feu deſſus & deſſous. Quand ils ſont cuits égouttez-les de leur graiſſe, mettez dans chaque caiſſe une cuillerée de ſauſſe au vin de Champagne & ſervez chaudement. (Voyez au mot *Sauſſe* l'article *Sauſſe au vin de Champagne.*)

Filets en ſalmi.

Otez la chair de gibier cuit à la broche, coupez-la en filets, & pilez les os dans un mortier. Quand ils ſont bien pilés, délayez-les dans deux cuillerées de réduction, paſſez-les dans une étamine; aſſaiſonnez ce coulis de ſel & poivre, faites chauffer dedans vos filets ſans boüillir, & les ſervez garnis de croûtons frits.

Filets de Dindons en crepine.

Coupez les filets d'un dindon cuit à la broche & froid; gardez de cette viande, hachez & pilez le reſte avec de la graiſſe de bœuf, lard blanchi, perſil, ciboules, champignons & mie de pain trempée dans de la crême, ajoutez ſel, poivre & liez de ſix jaunes d'œufs; coupez par petits morceaux une crepine bien lavée, mettez dedans de vos filets envelopés de farce & enſuite de la crepine; faites tenir les morceaux de crepine en mettant entre deux de l'œuf battu; trempez enſuite dans de la graiſſe, pannez-les & faites griller. Quand ils ſont cuits, ſervez-les à ſec ſi vous voulez, ou bien avec une eſſence claire.

Filets de Dindon à l'Italienne.

Coupez par filets un dindonneau cuit à la broche, faites-les chauffer ſans boüillir dans

une ſauſſe à l'Italienne, & ſervez chaudement. (Voyez au mot *Sauſſe*, l'article *Sauſſe à L'Italienne.*)

Filets de viande pannachés pour gros Entremets.

Faites cuire à la braiſe deux pieds & quatre oreilles de veau, ſix oreilles de cochon, ſix palais de bœuf, le tout bien échaudé & bien lavé, avec une noix de jambon, une bouteille de vin blanc, ail, échalote, perſil, ciboules, oignons, carotes, panais, laurier, thin, baſilic, eau, ſel, poivre & toutes ſortes de fines épices. Quand le tout eſt cuit & refroidi, pelez les palais de bœuf, ôtez-en le mauvais, coupez-en les filets, mettez-les à part, faites-en autant des oreilles & des pieds.

Levez enſuite tous les filets d'une poularde cuite à la broche & froide & les mettez à part; prenez enſuite un quarteron d'amandes douces, un quarteron de piſtaches que vous coupez par moitié; prenez encore des truſes pelées & coupées en filets.

Le tout étant prêt, mettez dans une caſſerole beaucoup de lard fondu & toutes ſortes de fines herbes hachées, beaucoup de perſil, ciboules, champignons, ail, échalote, thin, laurier, baſilic en poudre; paſſez le tout ſur le feu avec le lard fondu.

Mettez enſuite tous vos filets dans cette caſſerole, remuez bien ſur le feu afin que tout ſe mêle comme il faut; aſſaiſonnez de bon goût; mettez-y enſuite une cuillerée de réduction, le jus de quelques citrons, & une douzaine de jaunes d'œufs durs; remuez de nouveau & mêlez bien le tout enſemble.

Après cela frottez par-tout une caſſerole ronde de beurre fondu. Quand il eſt figé, arrangez au fond & tout autour de la caſſerole en

deſſein bien à jour, des feuilles d'épinars blanchis, & dans les vuides de petits morceaux de tranches de citron verd; mettez enſuite tous les filets ſortant de deſſus le feu dans cette caſſerole, & mettez la caſſerole au frais. Vos filets étant froids & bien pris enſemble, trempez le cul de la caſſerole dans l'eau chaude pour détacher la viande, & ſervez ſur une ſerviette.

Filets de Lapreau en caiſſe.

Habillez un lapreau, lavez-en tous les filets; foncez une caiſſe d'argent d'une bonne farce, telle que vous jugerez à propos; arrangez deſſus vos filets, couvrez-les de même farce, ſaupoudrez le deſſus avec de la mie de pain, & faites cuire au four qui ne ſoit pas trop chaud; mettez deſſus une feuille de papier pour que la farce ne ſoit pas trop colorée. Quand tout eſt cuit, dégraiſſez & jettez deſſus une bonne eſſence de jambon avec un jus d'orange. (Voyez au mot *jambon*, l'article *eſſence de jambon.*

Filets de Lievre avec une poivrade.

Coupez par filets un levreau cuit à la broche & refroidi; écraſez-en le foie avec une cuiller, délayez-le avec du vinaigre; mettez les filets dans une poivrade, comme les filets de ſanglier, faites chauffer ſans bouillir; mettez-y auſſi le foie écraſé, & ſervez.

Filets de Levreau à la Czarienne.

Levez tous les filets & les chairs des cuiſſes d'un levreau, faites-les mariner dans une caſſerole avec ſel, gros poivre, huile fine, ail, perſil, ciboules. Quand les filets ont pris le goût de la marinade, paſſez-les dans des brochettes, faites-les griller en les arroſant de tems en tems de leur marinade. Quand ils ſont cuits, ſervez-les avec une ſauſſe piquante.

Filets de Levreau à la Cabout.

Prenez toute la chair d'un gros levreau que

vous coupez en zeſts ; faites-les mariner avec de l'huile fine, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, champignons, ail, échalotes, le tout haché très-fin ; laiſſez-les quatre heures dans la marinade, ajoutez-y du petit lard coupé en zeſts.

Quand ils ſont marinés, embrochez-les dans de petites hatelettes avec le petit lard ; faites-les cuire à la broche envelopés de papier ſans bardes, que les deux bords ſoient un peu grillés & les dedans moëlleux.

Faites boüillir la marinade des filets avec un verre de vin de Champagne, un peu de réduction & de coulis ; dégraiſſez la ſauſſe, preſſez-y un jus de citron, & ſervez deſſus les filets.

Filets de poiſſons à l'Italienne.

Coupez des filets de différens poiſſons de la longueur d'un doigt & de la largeur de deux ; faites les mitonner dans une caſſerole avec de bonne huile d'olive, un jus de citron & un verre de vin blanc, perſil, ciboules, échalotes, un peu d'ail, le tout bien haché, un peu de baſilic, & l'aſſaiſonnement ordinaire. Quand ils ſont cuits mettez-les égoutter, dreſſez-les proprement dans un plat & jettez deſſus une ſauſſe hachée bien légere & qui ait de la pointe, & ſervez pour Entrée.

Filets de poiſſon en caiſſe.

Coupez par filets tel poiſſon que vous voudrez ; foncez une caiſſe avec une farce faite d'un brochet ou carpe cuite, un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons hachés liez de ſix jaunes d'œufs, mettez auſſi de la mie de pain trempée dans de la crême ; aſſaiſonnez de bon goût, mettez les filets deſſus, couvrez-les de la même farce, ſaupoudrez enſuite de mie de pain & faites cuire au four, couvrez-les

d'une feüille de papier. Quand les filets ſont cuits, égouttez le beurre & le ſervez avec une eſſence maigre.

Filets de poiſſon frits.

Prenez les filets de tel poiſſon que vous voudrez ; faites-les mariner avec ſel, poivre, un peu de vinaigre. Quand ils ſont bien eſſuyés, farinez-les, faites-les frire, & ſervez garnis de perſil frit.

Filets de Brochet au coulis blanc.

Coupez par filets un brochet de moyenne grandeur ſans l'écailler ; faites cuire vos filets dans une braiſe bien nourrie de veau, de jambon, du vin blanc & bien aſſaiſonnée ; tirez-les enſuite & en levez les écailles ; dreſſez-les dans un plat & ſervez deſſus un coulis blanc. Pour faire ce coulis pilez dans un mortier du blanc de poularde cuite, deux jaunes d'œufs durs, une mie de pain trempée dans du boüillon ; délayez enſuite avec de la crême, paſſez-le au tamis, aſſaiſonnez-le de bon goût, & les faites chauffer ſans boüillir.

Filets de Brochets aux montans.

Coupez un brochet par filets comme le précédent ſans l'ecailler ; ſi c'eſt en gras vous les ferez cuire dans une bonne braiſe ; ſi c'eſt en maigre dans un bon court boüillon. Retirez-les quand ils ſont cuits, ôtez-en la peau, dreſſez-les dans un plat, & ſervez autour un ragoût de montans. (Voyez à ce mot, la maniere de le faire.)

Filets de Truite à la Lyonnoiſe.

Ecaillez & vuidez des truites, levez-en les filets le plus gros que vous pourrez, mettez-les dans une caſſerole avec des truſes coupées en filets, un peu de perſil haché, un bouquet, un morceau de beurre manié de farine, une demi-bouteille de vin de Champagne, un peu d'ail

haché, ſel, gros poivre, un peu de boüillon; mettez-les ſur le feu un quart d'heure avant de ſervir, paſſez-les à gros boüillon. Quand ils ſont cuits & la ſauſſe preſque réduite, ſervez chaudement.

Filets de Merlans à la ſauſſe Robert.

Habillez vos merlans, coupez-en tous les filets & les mettez mariner avec ſel, poivre, vinaigre; farinez-les enſuite après les avoir eſſuyés, faites-les frire & ſervez avec une ſauſſe robert. Vous faites un petit roux avec de la farine, du beurre, & vous mettez cuire dedans de l'oignon haché; moüillez-les de boüillon, dégraiſſez & aſſaiſonnez de bon goût. Quand vous êtes prêt à ſervir, délayez-y une cuillerée de moutarde, & ſervez ſous les merlans.

Filets de Vives en ragoût.

Coupez en dés un ris de veau blanchi, des champignons & des truffes; paſſez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon; moüillez avec une cuillerée de boüillon, une cuillerée de réduction, un verre de vin de Champagne, une cuillerée de coulis; faites cuire ce ragoût à petit feu, dégraiſſez-le, & l'aſſaiſonnez de ſel & gros poivre.

Quand le ragoût eſt cuit, mettez-y un moment des filets larges de vives frites & refroidies, preſſez-y un jus de citron & ſervez chaudement.

Filets de Vives glacés à la Pimbeche.

Vuidez & lavez vos vives, levez-en les filets des deux côtés, piquez-les par-deſſus avec du petit lard.

Mettez dans une caſſerole une noix de veau coupée en dés, une tranche de jambon coupée de même, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, une gouſſe d'ail, trois clous; faites ſuer le veau & le jambon; moüillez avec un

verre de vin de Champagne, de bon boüillon, une cuillerée de réduction; faites cuire le veau pendant une heure, paſſez enſuite cette glace au tamis.

Faites enſuite blanchir les filets de vives piquées dans de l'eau boüillante; mettez-les après dans de l'eau fraîche, & les faites cuire avec la glace que vous avez paſſé au tamis.

Quand ils ſont cuits, faites réduire la glace & glacez les filets comme un fricandeau; mettez dans un plat une bonne ſauſſe à la Pimbeche. (Voyez au mot *Sauſſe*, l'article *ſauſſe à la Pimbeche*,) mettez deſſus les filets glacés, & ſervez.

Filets de Vives marinés.

Vuidez & lavez vos vives, fendez-les en deux; ôtez la tête & l'arête du milieu; mettez dans une caſſerole un morceau de beurre manié de farine, ſel, poivre, clous, gouſſes d'ail, laurier, thin, baſilic, perſil, ciboules, un demi-verre de vinaigre, un verre d'eau, deux tranches de citron; faites tiédir cette marinade ſur le feu en la remuant avec une cuiller; ôtez-la de deſſus le feu, faites-y mariner vos filets pendant une heure & demie, égouttez-les ſur un linge propre quand ils ſont marinés, farinez-les & les faites frire de belle couleur, & les ſervez garnis de perſil frit.

Filets de Tanches marinés.

Vos tanches étant vuidées, coupez-en la tête & les fendez en deux, coupez-les par filets, arrangez-les dans un plat, aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, ciboules entieres, perſil, oignons coupés par tranches, une feüille de laurier, un peu de baſilic, quelques clous, un peu de vinaigre; remuez bien le tout enſemble, laiſſez mariner vos filets pendant deux heures; tirez-les enſuite & les eſſuyez avec un linge; farinez-

les, faites-les frire dans du beurre affiné. Quand ils ont belle couleur, dreſſez-les ſur un plat avec perſil frit, & ſervez chaudement.

Filets de Saumon au vin de Champagne.

Coupez des tranches de ſaumon, ôtez-en la peau & l'arête du milieu, & coupez la tranche en deux afin qu'elle faſſe deux filets; arrangez-les dans une caſſerole, aſſaiſonnez de ſel, poivre, d'un oignon piqué de clous, d'un bouquet, de la moitié d'une feüille de laurier, perſil, rapure de pain & morceau de beurre frais; ajoutez une demi-bouteille de vin de Champagne ou vin blanc, champignons & mouſſerons; mettez la caſſerole ſur un fourneau bien allumé. Votre ſauſſe étant ſuffiſamment réduite, liez les filets d'un coulis d'écreviſſes. (Voyez au mot *Ecreviſſe*, la maniere de le faire,) & ſervez chaudement pour Entrée.

Filets de Saumon aux fines herbes.

Coupez des tranches de ſaumon par filets; mettez du beurre frais au fond d'un plat avec ſel, poivre, un peu de muſcade, fines herbes, deux ou trois ciboules entieres, & perſil haché; arrangez les filets deſſus, & les aſſaiſonnez comme deſſous; faites fondre du beurre pour les arroſer, & les pannez de mie de pain bien fine; mettez-les enſuite cuire au four, ou avec un couvercle, feu deſſus & deſſous, & faites une ſauſſe.

Pelez des truſes vertes, lavez-les bien, coupez-les par petites tranches; paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre frais; mouillez-les enſuite d'un peu de boüillon de poiſſon, & les laiſſez mitonner à petit feu; aſſaiſonnnez-les de ſel, poivre & un bouquet. Quand elles ſont cuites, liez-les d'un coulis au roux. (Voyez

au mot *Coulis.*) Que la ſauſſe ſoit d'un bon goût, & qu'elle ait un peu de pointe ; dreſſez-la dans un plat, les filets deſſus & ſervez chaudement.

Filets de Saumon marinés & frits.

Coupez des tranches de ſaumon en filets, comme nous l'avons dit dans les articles précédens ; mettez-les dans une caſſerole, aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, une feüille de laurier, un peu de baſilic, oignons coupés par tranches, ciboules entieres, un peu de perſil, une demi-douzaine de clous, jus de deux citrons, ou bien un peu de vinaigre ; remuez le tout enſemble ; faites-y mariner vos filets pendant deux heures ; tirez-les enſuite, eſſuyez-les entre deux linges, farinez-les bien & les faites frire dans du beurre rafiné. Quand ils ſont bien frits & bien colorés, tirez-les & les dreſſez dans un plat ſur une ſerviette pliée proprement avec du perſil frit, & ſervez chaudement pour Entremets.

Filets de Soles à la ſainte Menehoud.

Coupez vos ſoles en filets, mettez une chopine de lait dans une caſſerole, faites-le boüillir ; changez-le enſuite de caſſerole & y mettez vos filets avec un morceau de bon beurre, ſel, poivre, oignons coupés par tranches, ciboules entieres, perſil, feüille de laurier, baſilic & fines épices, mettez-les cuire. Quand ils ſont cuits, laiſſez-les refroidir dans leur jus ; tirez-les enſuite, pannez-les de mie de pain bien fine, & les faites griller à petit feu.

Quand ils ſont bien cuits & de belle couleur, dreſſez-les dans un plat ſur une ſerviette pliée, & ſervez chaudement.

L'on peut auſſi mettre au milieu une ſauſſiere avec une rémolade. (Voyez au mot *Rémolade*, la maniere de faire cette ſauſſe.)

Filets de Soles à la ſainte Menehoud frits.

Quand vos filets ſont cuits, comme on vient de le dire, tirez-les de leur aſſaiſonnement; trempez-les dans des œufs battus, pannez-les d'une mie de pain bien fine, & les faites frire.

Quand ils ſont frits & de belle couleur, tirez-les & les mettez égoutter; pliez une ſerviette ſur un plat, dreſſez-les deſſus avec du perſil frit, & ſervez chaudement pour Entremets.

Filets de Soles à l'Eſpagnole.

Faites frire des ſoles, & quand elles ſont frites, levez-en les filets; mettez vos filets dans un plat ſur une ſauſſe à l'Eſpagnole. (Voyez au mot *Sauſſe*, cet article.) Faites-les boüillir doucement ſur le feu afin qu'ils prennent goût; quand vous êtes prêt à ſervir, jettez deſſus le reſte de votre ſauſſe à l'Eſpagnole, & ſervez avec un jus de citron.

Filets de Soles à l'Italienne.

Faites frire vos ſoles comme les précédentes; levez-en les filets, paſſez-les avec de l'huile & un bouquet, des champignons hachés, & les moüillez de coulis maigre & d'un demi-ſetier de vin blanc avec une pointe d'ail, ſel & poivre. Quand la ſauſſe a fait quelques boüillons, dégraiſſez-la; mettez dedans les filets pour les faire chauffer ſans boüillir, & ſervez avec un jus de citron.

Filets de Turbot à la Bechamel.

Faites boüillir une pinte de créme ſur un fourneau en la remuant toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à un quart.

Prenez enſuite du turbot cuit dans un court-boüillon blanc & refroidi; coupez-les en filets & les mettez chauffer dans la bechamel; avant de les ſervir, mettez-y un peu de ſel & de gros poivre.

Filets de barbuë à la ravigotte. Voyez au mot *Barbuë.*

Filets de barbuë au baſilic. Voyez au mot *Barbuë.*

Filets de poiſſon qu'on peut ſervir en ſalade.

Filets de Soles.
Filets de Turbots frais.
Filets de Barbuës fraîches.
Filets d'Eperlans.
Filets de Merlans.
Filets de Vives.
Filets de Thon frais où de Thon mariné.
Filets d'Anchois & de Sardines.

A pluſieurs filets de poiſſon on fait une ſauſſe qu'on appelle rémolade, compoſée de perſil haché, de ciboules hachées, d'anchois hachés, de capres hachées, le tout mis dans un plat avec un peu de ſel, de poivre, de muſcade, d'huile & de vinaigre bien délayés enſemble, & après avoir dreſſé les filets dans un plat, on les arroſe de cette ſauſſe, & à quelques plats on y ajoute du jus de citron pour les ſervir froids.

Voyez les vertus & les qualités de tous ces filets ſous les noms particuliers des Animaux dont ils ſont tirés.

FLAMBER, *Molliorem avis plumam ad ignem torrere.* Terme de cuiſine, paſſer une volaille ou un autre oiſeau ſur la flamme après l'avoir plumé, pour en bruler le duvet qu'on ne peut ôter avec la main.

Quand on flambe une volaille, il faut prendre garde de la noircir à la fumée en la paſſant trop loin de la flamme, ou d'en griller la peau en l'approchant trop près.

On flambe une volaille juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de duvet, & on paſſe la main ſur la

corps de l'oiſeau pour ôter celui qui eſt brulé.

FLAMBER, ſe dit encore en cuiſine d'une viande ſur laquelle on fait dégoutter du lard chaud : *ardenti lardo carnem uſtulare.* On prend pour cela un morceau de lard gras piqué de gras d'avoine, & on l'envelope de papier ; on le fiche au bout d'un bâton pointu ; on allume ce lard à la flamme, il prendra feu, auſſi-tôt que le papier ou l'avoine s'allumeront ; portez-le ainſi ſur la viande qui tourne à la broche, volaille ou gibier ; laiſſez dégoutter ce lard juſqu'à ce que la ſubſtance en ſoit toute fondue, & enſuite vous le jetterez.

Les gouttes de lard qui tombent ſur la viande qu'on rôtit, & qui ſont comme en feu, la pénétrent, & lui font prendre belle couleur ; ce qui contribue à lui donner du relief.

On flambe ainſi les viandes qu'on cuit à la broche quand elles ne ſont point piquées de lard.

On ſe ſert auſſi de ce moyen pour en hater la cuiſſon.

FLAMMICHE. Eſpece de pâtiſſerie qui ſe fait ainſi.

Prenez environ une livre & demie de bon fromage gras un peu ſalé, & apprêté depuis dix ou douze jours. Maniez-le bien ſur une table avec les mains juſqu'à ce que vous l'ayez réduit en pâte ſans grumeaux.

Cela fait, ajoûtez-y une livre & demie de bon beurre frais, du ſel, huit ou neuf œufs. Cela fait, étendez bien votre farce ſur la table ; verſez-y environ un verre d'eau ou de lait, afin que votre farce ſe détrempe, & devienne claire comme ſi c'étoit des œufs battus.

Votre farce étant faite, prenez environ quatre litrons de fleur de farine ; répandez ſur votre farce environ les deux tiers ; incorporez bien le tout ; mêlez-y enſuite le reſte de votre

farine, à la réſerve de deux poignées. Quand vous avez bien lié votre pâte, poudrez-la d'un peu de farine, & la maniez doucement deux ou trois fois dans l'eſpace d'un demi quart d'heure, puis vous l'étendrez & la mettrez en maſſe.

Laiſſez-la repoſer en cet état tout au plus un demi-quart-d'heure : roulez-la enſuite en long ; coupez-la pour en faire des flammiches de telle grandeur que vous voudrez, & ſelon que vous aurez de pâte, & donnez à chacune l'épaiſſeur de deux travers de doigt.

Quand vos flammiches ſont apprêtées, mettez les ſur du papier graiſſé de beurre frais ; façonnez-en les bords, & les faites cuire au four. Il ne faut qu'une demi-heure pour cela.

Le four doit être bien bouché tandis que les flammiches cuiſent : prenez garde de tems en tems qu'elles ne brûlent

FLAN ou FLANUET, *Placenta ovis & lacte farta.* Sorte de pâtiſſerie plate faite avec de la crême cuite.

Faites une farce comme pour les tartes, & la farce de même ; (Voyez *Tartes.*) empliſſez-en les abaiſſes que vous faites de telle grandeur que vous voudrez, obſervant cependant de les faire plus petites que celles des tartes. Le reſte de même que les tartes. (Voyez ce mot.)

Flancs ou abaiſſes de crême.

Faites une abaiſſe de pâte feuilletée de l'épaiſſeur d'un écu ; (Voyez au mot *Pâte.*) poudrez légérement une tourtiere de farine ; mettez l'abaiſſe de feuilletage dedans. Faites un bord tout autour de la hauteur d'un doigt. Mettez dans une caſſerole une poignée de farine, ſix œufs, du ſucre en poudre, du ſel, du citron rapé, de la canelle en poudre ; détrempez bien cela avec une pinte & demie de lait Mettez votre abaiſſe de feüilletage dans le four, avec un

peu de beurre roux dedans. Verſez enſuite votre compoſition dans l'abaiſſe, & la laiſſez cuire demi-heure. Quand elle eſt cuite & de belle couleur, ſervez-la avec un peu d'eau de fleurs d'orange deſſus, pour Entremets.

FLANCHET. Partie qu'on coupe au bas bout du bœuf vers les cuiſſes, & qui fait une partie de la ſur-longe.

FLEZ & FLETELET, *Paſſeres ſquammoſi.* Eſpeces de limande. Ces poiſſons quittent ſouvent la mer pour entrer dans l'eau douce; mais ils valent beaucoup mieux pêchés dans la mer.

Le flez eſt couvert de petites écailles noirâtres marbrées de rouge. Il reſſemble aſſez par ſa figure au Quarrelet, mais il eſt plus petit.

Le fletelet ne differe du flez qu'en ce qu'il eſt plus petit: ces poiſſons ſont aſſez employés parmi les alimens.

On doit les choiſir nouveaux, tendres, d'une chair blanche & agréable au goût.

Ils contiennent beaucoup d'huile & de flegme, & peu de ſel volatil.

Leur chair nourrit aſſez, & adoucit les âcretés de la poitrine, parce qu'elle contient un ſuc huileux & viſqueux propre à s'attacher aux parties ſolides, & à embaraſſer les ſels âcres qui picotent les poûmons. Elle relâche auſſi le ventre par le ſecours de ce même ſuc, qui relâche les fibres de l'eſtomac & des inteſtins, qui rend les voies plus coulantes, & qui amollit & liquéfie les matieres groſſieres contenuës dans les inteſtins.

Comme cette même chair eſt molle & aqueuſe, elle convient aſſez aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux; mais les eſtomacs foibles & pituiteux ne s'en accommodent point.

Maniere de les apprêter.

On corrige en partie cette mauvaiſe qualité

en les faiſant cuire dans le vin blanc, avec un peu de ſel & de fines herbes.

On fait encore frire ces ſortes de poiſſons comme la plûpart des autres ; mais ils boivent beaucoup de friture, ce qui les rend plus difficiles à digérer.

Ils ſont plus ſains rôtis, & accommodés enſuite avec les ſauſſes blanches.

FOIE, *Jecur*. Viſcere deſtiné pour purifier la maſſe du ſang en la déchargeant des humeurs bilieuſes qu'elle contient. Cette partie des animaux eſt ordinairement d'une ſubſtance compacte, reſſerrée dans ſes parties, difficile à digérer, & propre à produire des obſtructions.

Cependant le foie differe beaucoup, ſuivant l'eſpece de l'animal, ſuivant ſon âge, ſuivant les alimens qu'on lui donne, & ſuivant la quantité de ces mêmes alimens.

Les animaux qui ſont dans un âge fleuriſſant, & qui ont été nourris & engraiſſés avec de bons alimens, qui leur ont été donnés en aſſez grande abondance, ont un foie tendre, ſucculant & d'un bon goût.

Par exemple on mange avec délice les foies gras des poules, des poulets, des chapons, des oies, & de ces jeunes cochons que l'on a nourris quelque tems avant de les égorger, avec de la farine, du lait, des figues ſéches, des feves, & autres alimens pareils.

On fait encore aſſez de cas des foies de veau; mais ceux de pluſieurs quadrupedes déja avancés en âge, peuvent paſſer pour de forts mauvais alimens.

Foies gras à la Crepine.

Prenez les plus maigres de vos foies gras; hachez-les avec du lard blanchi, un peu de graiſſe & de moëlle, truies, champignons,

quelques ris de veau, un peu de perſil & de ciboule, & du jambon cuit, le tout bien haché & lié d'un jaune d'œuf. Coupez de la crepine par morceaux, ſelon la groſſeur de vos foies : mettez de la farce ſur cette crepine, enſuite un foie gras, puis de la farce : que le tout ſoit bien renfermé dans la crepine. Mettez ces foies ainſi accommodés ſur une feuille de papier, pour les faire griller avec un peu de lard fondu, ou bien dans une tourtiere, pour les faire cuire au four. Quand ils ſont cuits, égouttez-en bien la graiſſe; dreſſez-les dans un plat, avec un peu de jus chaud deſſus, aſſaiſonné d'un peu de poivre & de ſel; preſſez-y un jus d'orange, & ſervez chaudement pour Entremets.

Autre maniere de Foies gras à la Crepine.

Vos foies étant blanchis, paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, quelques mouſſerons & champignons; mouillez-les d'une eſſence de jambon, & laiſſez mitonner à petit feu. Faites faire à vos foies deux ou trois tours; prenez garde qu'ils ne cuiſent trop. Que ce ragoût ſoit d'un bon goût, & le laiſſez refroidir.

Prenez enſuite de la crepine, coupez-en un morceau; étendez deſſus de la farce à la crepine; (Voyez au mot *Croquets*, la maniere de la faire.) Mettez un de vos foies au milieu avec un peu de ragoût; couvrez-le de la même farce, & l'enveloppez de la crepine; faites ainſi des autres foies gras. Renverſez-les, & les arrangez dans une tourtiere; frotez-les d'un œuf battu; pannez-les de mie de pain bien fine; mettez-les au four, & quand ils ſont bien colorés, ſervez chaudement pour Entremets.

Autre maniere d'accommoder les foies gras.

Mettez des foies gras dans une tourtiere avec des

des bardes de lard deſſous ; aſſaiſonnez-les de ſel & de poivre ; couvrez-les d'autres bardes de lard, & les mettez cuire au four ou au foyer, feu deſſus & deſſous ; prenez garde qu'ils ne ſéchent trop.

Prenez enſuite des champignons coupés en dès après les avoir bien épluchés ; faites-en un ragoût. (Voyez au mot *Champignons* la maniere de le faire.)

Tirez vos foies du four ; ôtez-les ſeuls de la tourtiere & à ſec ; mettez-les mitonner dans votre ragoût. Quand ils ſont cuits, ſervez-les chaudement encore pour Entremets

Autre maniere de marquer les foies gras pour Entremets.

Prenez des foies gras, & les mettez dans une tourtiere ; envelopez chacun d'une petite barde de lard menu & bien aſſaiſonné. Pannez-les, & les mettez au four, pour leur faire prendre belle couleur. Quand ils ſont cuits, rangez les proprement dans un plat, après les avoir bien égouttés. Vous pouvez mettre deſſus quelque bon jus, & y preſſer un jus d'orange, pour les ſervir ainſi tout chauds.

Foies gras à l'Eſpagnole à la broche

Prenez des foies gras que vous embrochez dans une hatelette, chacun avec une barde de lard. Faites-les cuire à la broche, & ſervez avec une ſauſſe à l'Eſpagnole. (Voyez au mot *Sauſſe*, l'article *Sauſſe à l'Eſpagnole.*)

Foies gras en ragoût.

Faites blanchir vos foies gras ; paſſez des champignons coupés en dès, un bouquet ; mouillez-les avec du bouillon & du coulis ; mettez-y enſuite les foies gras entiers. Faites-leur

faire quelques boüillons ; dégraiſſez-les à pluſieurs fois, & ſervez avec un jus de citron.

Foies gras au jambon.

Coupez du jambon fort menu ; paſſez-le au roux avec vos foies, avec une ciboulette & un peu de perſil bien menu. Faites-les cuire à petit feu, dans une tourtiere au four, ou à la braiſe, feu deſſus & deſſous, & bien aſſaiſonnés, avec un morceau de citron. Quand ils ſont cuits, ſervez avec un bon jus, pour Hors-d'œuvres ou Entremets.

Foies gras à la braiſe.

Poudrez vos foies de ſel menu, poivre & fines herbes ; enveloppez-les d'une barde de lard, & enſuite d'une feüille de papier, que vous moüillez un peu par deſſus, de peur qu'ils ne brûlent. Ficelez-les, & les mettez entre deux braiſes cuire doucement. Quand ils ſont cuits, ſervez chaudement avec un bon jus par deſſus.

Ragoût de foies gras.

Prenez des foies gras, ôtez-en l'amer, & les faites blanchir ; quand ils ſont blanchis, mettez-les dans l'eau froide ; paſſez-les enſuite dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, de petits champignons, des mouſſerons & des truffes par tranches, avec un bouquet, ſel & poivre. Paſſez le tout ſur un fourneau ; moüillez de jus & laiſſez mitonner à petit feu. Quand le ragoût eſt à demi cuit, mettez-y les foies, & achevez de faire cuire. Votre ragoût étant cuit, dégraiſſez-le bien ; liez-le d'un coulis de veau & de jambon. Dreſſez proprement les foies dans un plat ; jettez la garniture deſſus, & ſervez chaudement pour Entremets.

Tourte de foies gras.

Faites une abaiſſe d'un demi-feüilletage, ou de

pâte briſée ; (Voyez au mot *Pâte* la maniere de la faire.) Foncez-en la tourtiere que vous voulez faire ſervir ; faites-y un lard ratiſſé aſſaiſonné de ſel, poivre, fines épices, tant ſoit peu de fines herbes ; artangez-y les foies gras avec des crêtes, champignons, truſes vertes & mouſſerons : mettez un bouquet dans le milieu ; aſſaiſonnez les deſſus comme deſſous ; mettez deſſus des tranches de veau bien minces, & des bandes de lard. Couvrez enſuite d'une abaiſſe de même pâte ; faites autour la façon que vous jugerez à propos ; frotez-la d'un œuf, & la mettez au four.

Quand elle eſt cuite, dreſſez-la dans un plat ; découvrez-la ; ôtez les tranches de veau, & les bardes de lard, & la dégraiſſez bien ; mettez-y une eſſence de jambon ; recouvrez-la de ſon couvercle, & ſervez chaudement.

Foies de veau en Crepine.

Prenez un foie de veau le plus blanc que vous pourrez trouver ; ôtez-en les peaux de deſſous, hachez-le bien ; ayez un petit ragoût de champignons & de truſes, que vous hachez avec le foie de veau, avec un peu de perſil.

Faites cuire deux oignons ſous la braiſe ; quand ils ſont cuits, épluchez-les. Pilez enſuite une douzaine de grains de coriandre, avec trois ou quatre clous de girofle, & y mettez les oignons. Quand ils ſont pilés, retirez-les, & les mélez avec le foie de veau.

Délayez huit jaunes d'œuf dans une caſſerole avec un demi-ſetier de lait, & chopine de crême ; faites cuire ſur le fourneau comme une créme & prenez garde qu'ils ne tournent.

Prenez enſuite une livre de panne, que vous coupez le plus menu que vous pourrez ; faites-la fondre dans une caſſerole à demi, & la vui-

dez dans votre crême : mettez-y enſuite votre foie de veau ; délayez bien le tout enſemble, aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes ; que tout ſoit d'un bon goût.

Etendez enſuite une crepine dans une caſſerole, de façon qu'elle déborde de quatre doigts autour. Votre farce étant froide, vous en formez la figure d'un foie de veau dans la caſſerole où eſt la crepine ; vous l'enveloppez de la même crepine ; vous la renverſez enſuite dans une tourtiere ou dans un plat d'argent, froté d'un œuf battu, panné de mie de pain bien fine, & faites cuire au four. Quand votre foie eſt de belle couleur, ſervez chaudement pour Entremets.

Foie de veau au jambon.

Coupez du jambon par petites tranches ; mettez-le au fond d'une caſſerole ; couvrez la caſſerole, & faites ſuer. Lorſqu'il commence à s'attacher, moüillez-le de jus, & le faites cuire un peu. Liez-le de coulis de perdrix, (Voyez au mot *Perdrix* la maniere de le faire,) ou bien d'un coulis à l'ordinaire.

Votre foie de veau cuit à la braiſe, comme nous le dirons tout-à-l'heure, dreſſez-le dans un plat, garniſſez-le de vos tranches de jambon. Que votre ſaingaraz ſoit d'un bon goût ; donnez-lui une pointe de vinaigre ; jettez-le par deſſus le foie, & ſervez chaudement.

Foie de veau à la broche.

Prenez un foie de veau ou deux ; piquez-les de menu lard ; mettez-les à la broche ; faites les cuire à petit feu : quand ils ſont cuits, mettez-les dans un plat, & les ſervez avec une poivrade deſſous, ou bien un jus.

Foie de veau à la braiſe.

Piquez votre foie de veau de gros lard bien

ſſaiſonné: garniſſez le fond d'une petite marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf bien minces, avec ſel, poivre, fines herbes, fines épices, tranches d'oignons, carottes, panais, perſil haché & ciboule entiere. Mettez votre foie dans la marmite, aſſaiſonnez-le, & le couvrez de la même maniere que deſſous. Couvrez votre marmite & faites cuire, feu deſſus & deſſous

Faites un ragoût avec des ris de veau, crêtes, champignons, truſes, culs d'artichaux, pointes d'aſperges, ſi vous en avez, que vous paſſez dans une caſſerole avec un peu de lard fondu; mouillez-le de jus, & mettez mitonner à petit feu. Quand il eſt cuit, dégraiſſez-le bien, & le liez d'un coulis de veau & de jambon.

Quand le foie de veau eſt cuit, dreſſez-le dans un plat; jettez le ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement.

On peut encore ſervir ce foie de veau à la braiſe avec une ſauſſe hachée, ou un ragoût de chicorée, ou bien avec un ragoût de concombres. (Voyez ſous les articles particuliers la maniere de les faire.)

Foie de veau à l'Italienne.

Prenez un foie bien blond, coupez-le en tranches minces. Foncez une caſſerole d'huile fine & de lard fondu, un peu de perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, gros poivre, enſuite une couche de foie, ainſi de ſuite, en finiſſant par l'aſſaiſonnement. Couvrez de bardes de lard, & faites cuire à très-petit feu.

Quand le tout eſt cuit, retirez le foie, & le mettez morceau à morceau dans une ſauſſe à l'Italienne. Paſſez enſuite des champignons hachés, une pointe d'ail & un bouquet, avec de l'huile, mouillez avec du bouillon, un demi-

ſetier de vin blanc & du coulis Faites cuire la ſauſſe ; dégraiſſez-la ; mettez le foie dedans, & ſervez avec un jus de citron.

Foie de veau à la Lyonnoiſe.

Coupez votre foie de veau par tranches, & les aſſaiſonnez de ſel & de poivre. Farinez-les & les paſſez à la poële avec beurre un peu chaud ; retournez-les de tems en tems avec la pointe d'un couteau. Quand elles ſont cuites, mettez-y du perſil haché, un filet de vinaigre & une eſſence de jambon : dreſſez-les dans un plat, & ſervez pour entrée.

Foie de veau à la Regence.

FOIE DE VEAU à la Régence. Prenez un foie de veau gras, coupez le par tranches, étendez chaque tranche ſur une crépine, mettez deſſus une petite farce compoſée de ce que vous jugerez à propos, ou une *Farce* de *Foie* de volaille ; ſurtout qu'elle ſoit bonne, & point trop ſéche. Mettez enſuite deſſus cette farce toutes ſortes de filets de volailles, de gibiers, & de truſes : aſſaiſonnez-les de ſel & de poivre ; roulez les, & les ficelez par les deux bouts avec une barde de lard autour & les envelopez de papier. Mettez les dans une hatelette, attachez le tout à la broche, pour le faire cuire, ayant ſoin de bien arroſer en faiſant cuire ; lorſqu'il eſt cuit, on le débarde, & on lui fait prendre couleur ; à l'égard de la ſauſſe on la fait comme une ſauſſe hachée, à la réſerve qu'on la paſſe à l'étamine, & qu'on la ſert deſſous les foies.

Aulieu de faire cuire ces *foies de veau* à la broche, on peut les faire cuire au four, deſſus une tourtiere en les humectant de tems en tems.

Foie de veau en ragoût.

Lardez-le de gros lard, mettez-le dans une

casserole, ou terrine, avec sel, poivre, sans eau. Mettez le d'abord sur un feu très-doux; à mesure qu'il sue, augmentez le feu; étant à moitié cuit, mettez-y un verre de vin. On le laisse ainsi boüillir, jusqu'à ce qu'il soit cuit, après cela on le tire & on le sert chaudement pour Entrée, ou froid coupé par tranches.

Foie de veau à l'étuvée.

Prenez un *Foie* bien blond, ôtez-en les nerfs, & le coupez en tranche de l'épaisseur d'un doigt. Mettez fondre du beurre dans une poële, faites cuire dedans les morceaux de *Foie*; assaisonnez de sel & poivre. Quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les pour les faire cuire de l'autre; vous les retirez après de la poële, & mettez cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalotte, une pointe d'ail, le tout haché, remué dans la poële. Mettez-y une pincée de farine, & moüillez avec un demi-setier de vin; faites boüillir un instant la sausse & servez avec un filet de vinaigre.

Foie gras en boudin.

Coupez menu un quarteron de panne de porc; hachez une livre de *Foie gras*, autant de chair de chapon; assaisonnez le tout de fines herbes, sel, poivre, clous pilés, six jaunes d'œufs crus, deux pintes de crême; rempliſſez-en des boyaux de porc; faites cuire votre boudin dans du lait; étant cuit, mettez-le griller de même que les autres boudins & le servez chaudement.

Foie de veau en boudin.

Hachez un *Foie de veau*, pilez-le dans le mortier avec le tiers autant de panne de porc, que vous couperez aussi en dés; assaisonnez le tout de sel & poivre, thin & basilic. Après cela entonnez-le dans des boyaux de porc, ou de veau; étant faits, on les faits cuire dans du vin blanc,

ſel & laurier, à petit feu, & les laiſſez enſuite refroidir dans le bouillon pour les griller, & les ſervir, comme les précédens.

Foie gras en rôtie.

On paſſe les foies gras d'abord à la poële; puis on les hache avec lard, trois ou quatre champignons, fines herbes, ſel & poivre; on fait les rôties, qu'on fait cuire à petit feu dans une tourtiere, & on les ſert.

FRAISES, *fraga*. Fruit du fraiſier, ſémiſphérique, palpeux, d'une couleur rougeâtre, d'un goût très-agréable, d'une odeur douce, & chargé à l'extérieur de petites ſemences garnies d'un tuyau droit.

Les fraiſes rafraîchiſſent & humectent; elles ſont bonnes pour les perſonnes bilieuſes & altérées; s'il y a quelque raiſon d'en manger ſobrement, c'eſt qu'elles ſont ſujettes à ſe corrompre dans l'eſtomac. Il eſt donc à propos de les aſſaiſonner, ainſi qu'on à coutume de faire, avec du vin & du ſucre, quand ce ne ſeroit que pour en corriger la froideur & l'humidité: il y en a qui les aſſaiſonnent avec de l'eau & du ſucre, d'autres avec du ſucre ſeul, d'autres enfin avec de la créme; le vin vaut mieux.

Les fraiſes des bois ſont meilleures que celles des jardins; elles ont une odeur plus agréable & un goût plus relevé, pourvû qu'elles ſoient dans une bonne expoſition.

Les fraiſes cultivées ſont plus belles & mieux nourries.

On diſtingue encore les fraiſes par leur couleur; car les unes ſont rouges, les autres blanches.

On doit les choiſir groſſes, pleines de ſuc, mûres, d'une odeur agréable & d'un gout doux & vineux.

Elles

Elles contiennent beaucoup de phlegme & de ſel eſſentiel, avec une médiocre quantité d'huile exaltée.

Elles conviennent beaucoup dans les grandes chaleurs aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & ſanguin.

L'odeur agréable que les fraiſes exhalent, dit *M. Lemery*, dénote aſſez que les ſels volatils ou eſſentiels qu'elles contiennent, ont atténué, diſſous, & éxalté leur ſoufre, & s'y ſont mis de maniere qu'étant portés enſuite aux nerfs de l'odorat, ils les picotent légérement & comme en les chatoüillant: c'eſt encore cette éxaltation des parties ſulfureuſes des fraiſes qui les rend d'un goût vineux & agréable.

Les fraiſes ſont humectantes & rafraîchiſſantes, parce qu'elles contiennent beaucoup de parties phlegmatiques propres à étendre les ſels trop âcres & trop agités des humeurs, & à modérer leur action. Les ſels acides eſſentiels qui ſont dans les fraiſes, peuvent encore contribuer à produire ces bons effets en épaiſſiſſant un peu les humeurs, & tempérant par ce moyen le mouvement rapide de leurs parties inſenſibles.

On prétend que les fraiſes ſont cordiales & qu'elles réſiſtent au venin, apparemment parce qu'elles ſont compoſées de quelques principes aſſez volatils, éxaltés, capables de fortifier le cœur, & d'entretenir les liqueurs du corps dans une juſte fluidité.

Les fraiſes des bois ont quelquefois le goût un peu âcre parce que le ſoleil n'y donnant pas avec autant de force que ſur celle des jardins, à cauſe des arbres qui empêchent ſon action, leurs principes huileux & ſalins n'ont pas été aſſez éxaltés & ne ſe ſont pas unis aſſez intimement les uns aux autres pour exciter une ſaveur auſſi douce & auſſi agréable qu'eſt celle des fraiſes cultivées

dans les jardins. Il n'en eſt pas de même q elles ſont bien expoſées au ſoleil.

On fait avec les fraiſes, l'eau & le ſucre boiſſon fort agréable appellée *Eau de Fr* On s'en ſert beaucoup pendant les grandes leurs de l'été ; elle rafraîchit, elle humec déſaltere.

Compôtes de fraiſes.

Choiſiſſez de belles fraiſes & aſſez mures tes cuire du ſucre à perlé ; gliſſez-y votre f faites-lui prendre un boüillon couvert : cela fit pour les cuire, & ſervez.

Eau de fraiſes.

Prenez des fraiſes bien mures, paſſez dans un linge ; tirez-en le jus ; mettez-le une bouteille de verre bien découverte, & poſez au ſoleil, ou devant le feu, ou dans étuve, juſqu'à ce qu'il ſoit devenu clair ; fait, verſez-le doucement dans un autre ſeau, crainte de remuer la lie ; prenez-en u mi-ſetier, mettez-le dans un pot ou dans terrine avec une pinte d'eau & un quartero ſucre ; battez-la bien enſuite, en la verſant vaiſſeau dans un autre ; paſſez-la dans un l blanc, mettez-la rafraîchir, & buvez.

Si vous prenez des fraiſes blanches, donnerez l'odeur à vos eaux ſans les colo

FRAISE, *Omentum.* En cuiſine, peau membrane des animaux qui ſoutient & en lope leurs boyaux, la fraiſe d'agneau ſe cuite au pot avec ſel, poivre, fines herbes paquet, & pour petites Entrées. La fraiſe veau ſe mange de même.

Cette partie extrêmement graiſſeuſe eſt d' ſubſtance difficile à digérer, propre à prod des ſucs groſſiers & épais, & à cauſer des n ſées ; auſſi la mange-t-on avec force aſſaiſon ment.

Différentes manieres d'apprêter les fraiſes.

Faites blanchir votre fraiſe, & la faites cuire dans un blanc de farine, c'eſt-à-dire, délayez dans une marmite une poignée de farine, faites boüillir cette eau, mettez cuire la fraiſe dedans avec ſel, poivre, un gros bouquet garni, oignons panais & carottes. Quand elles eſt cuite ſervez avec un ſauſſe au vinaigre,

Fraiſe de veau frite.

Faites blanchir votre fraiſe, & la mettez cuire dans un blanc de farine, qu'elle ſoit en grande eau de peur qu'elle ne rougiſſe; aſſaiſonnez de ſel, poivre, oignons, clous de girofle, perſil, ciboule; quand elle eſt cuite mettez-la égoutter; coupez-la par petits bouquets; faites boüillir dans une caſſerole un verre de vin de Champagne, de la réduction du coulis, perſil, ciboules, champignons, le tout haché menu avec une pointe d'ail; quand la ſauſſe eſt réduite à moitié, mettez-y votre fraiſe, laiſſez-la mitonner dans la ſauſſe pendant une demi-heure; faites réduire la ſauſſe tout à fait; preſſez-y un jus de citron & mettez refroidir; faites une pâte à frire à l'ordinaire, trempez-y les bouquets de fraiſe, faites-les frire de belle couleur, & ſervez avec perſil frit pour garniture.

FRAISER, terme de cuiſine, *fabas putaminibus purgare*, ſe dit des féves quand on leur ôte une peau blanche qui les couvre; quelques-uns diſent *dérober les féves*, leur ôter leur robe.

Les féves fraiſées ont un tout autre goût que les autres

FRAMBOISE, *morum idæum*. Il y a deux ſortes de framboiſes dont on ſe ſert communément, les blanches & les rouges; on doit les choiſir groſſes, mures & pleines d'un ſuc doux & vineux.

Ce fruit a un goût & une odeur extrêmement agréables *provenans* de ſon ſel eſſentiel

uni avec quelques parties huileuſes un peu exaltées, qui venant à picoter légérement les nerfs du goût & de l'odorat, excite une ſenſation agréable.

Les framboiſes ſont humectantes; elles rafraîchiſſent, ſont cordiales, fortifient l'eſtomac, donnent bonne bouche & purifient le ſang.

Elles contiennent à peu près les mêmes principes que les fraiſes, & produiſent à peu près les mêmes effets. Elles ſont cependant plus humides & plus phlegmatiques, & moins reſſerées en leurs parties, ce qui fait qu'elles ſe corrompent aiſément dans l'eſtomac, quand elles y demeurent trop long-tems.

Les framboiſes, dit *M. Lemery*, conviennent dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux, & à ceux dont les humeurs ſont trop âcres & trop agitées.

On fait de ce fruit du vin, du ſyrop, du ratafia, de la conſerve.

On prépare encore avec le ſucre, les framboiſes & l'eau comme une boiſſon appellée *eau de framboiſes*, fort en uſage dans les grandes chaleurs de l'été; elle eſt auſſi agréable que l'eau de fraiſe & elle a les mêmes vertus.

Compôte de framboiſes.

Prenez bien garde que les framboiſes que vous mettez en compôte ne ſentent la cantaride; choiſiſſez les bien fraîches; faites cuire du ſucre à perlé; giſſez-y votre fruit, faites-lui prendre un boüillon couvert, cela ſuffit pour les cuire.

Confitures liquides de framboiſes.

Choiſiſſez des framboiſes peu mures & bien entieres, ôtez les queuës, mettez votre fruit dans une terrine plate par le fond; faites cuire du ſucre à ſouflé & le verſez deſſus, laiſſez-les enſuite refroidir, & les verſez bien doucement

dans une poële ; faites-les boüillir & les écumez juſqu'à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perlé : dreſſez-les alors dans des pots, & les couvrez lorſqu'elles ſeront froides.

Gelée de framboiſes.

Elle ſe fait de même que celle de groſeilles. (Voyez gelée de groſeilles au mot *Groſeille.*) Voici ſeulement ce qu'il y a à obſerver ; quand les groſeilles ſont cuites, (car c'eſt avec le jus cuit de groſeilles que l'on fait cette gelée,) on y met une poignée ou deux de framboiſes, ſelon la quantité qu'on en veut faire.

Si cependant on vouloit faire une gelée toute de framboiſes, on n'a qu'à prendre quatre livres de ce fruit, deux de groſeilles, & cinq livres de ſucre & procéder comme aux autres.

Eau de framboiſes

Prenez des framboiſes bien mures, paſſez-les dans un linge & en tirez le jus ; mettez-le dans une bouteille de verre découverte, & l'expoſez au ſoleil ou devant le feu, ou dans une étuve juſqu'à ce qu'il ſoit devenu clair ; verſez-le enſuite doucement dans un autre vaiſſeau crainte de remuer la lie ; prenez-en un demi-ſetier & le mettez dans un pot ou dans une terrine avec une pinte d'eau & un quarteron de ſucre ; battez-la bien enſuite, la verſant d'un vaiſſeau dans un autre ; paſſez-la dans un linge blanc, mettez-la rafraîchir pour vous en ſervir.

Pâte de framboiſes.

Prenez des framboiſes bien mûres, ôtez-en les queuës ; paſſez-les enſuite dans un tamis de crain le plus delié que vous pourrez trouver, & faites-en la pâte comme celle de ceriſes. (Voyez au mot *Ceriſes* l'article *Pâte de Ceriſes.*)

Conſerves de framboiſes.

Prenez de belles ceriſes, ôtez-en les noyaux ; faites-les boüillir dans un peu d'eau, égouttez-

les enſuite, & écraſez-les & les déſſéchez bien.

Cela fait, joignez-y quelques poignées de framboiſes avec leurs grains, ou bien contentez-vous de paſſer vos framboiſes & d'en mêler le ſuc avec vos ceriſes.

Faites cuire enſuite du ſucre à caſſé, mettez-y votre mélange; travaillez bien le tout en remuant toujours, juſqu'à ce que le ſucre commence à ſe prendre par-deſſus & former une petite glace; dreſſez alors votre conſerve dans des moules, & quand elle eſt refroidie, tirez-la pour vous en ſervir au beſoin après l'avoir découpée avec la pointe d'un couteau.

Syrop de framboiſes

Le ſyrop de framboiſes ſe fait comme celui de mûres, de ceriſes. (Voyez ſous les articles particuliers la maniere de le faire.)

Les framboiſes entrent auſſi dans le ratafia rouge avec les ceriſes. (Voyez au mot *Ratafia*, la maniere de le faire.)

Le vin framboiſé tant eſtimé des anciens n'eſt plus en uſage aujourd'hui.

FRAMBOISER, *moris idæis condire liquores*, en termes de confiſeur, mettre des framboiſes dans des liqueurs ou autre choſe pour leur en donner le goût.

FRESSURE, *Exta*, ſe dit à la boucherie de ce qui comprend le mou, le foie, le cœur, la rate. (Voyez ſous les articles particuliers les qualités & les propriétés de toutes ces parties.) On apprête dans les cuiſines les freſſures de bœuf, de mouton, de cochon, &c.

Freſſure de veau à la bourgeoiſe.

Coupez-la freſſure par morceaux, faites-la dégorger dans l'eau froide & blanchir un moment à l'eau bouillante; mettez-la enſuite dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, & une pincée de farine, & moüillez avec du *boüillon*.

Quand le ragoût eſt cuit & aſſaiſonné de bon goût, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait ; faites lier ſur le feu, & avant de ſervir, mettez-y un filet de verjus.

Freſſure de cochon.

La freſſure de cochon ſe peut accommoder de la même maniere que la freſſure de veau ; du reſte cet article n'eſt pas aſſez intéreſſant pour s'y arrêter.

FRICANDAU. Terme de euiſine; c'eſt une tranche de veau fort mince & bien battuë aſſaiſonnée comme on va le dire.

Les fricandeaux ſervent non-ſeulement pour garnitures d'Entrées, on en fait encore des plats particuliers. Quand c'eſt pour garnir, on ne fait que les piquer ; quelquefois on les ſert farcis, & c'eſt un plat.

Fricandeaux de veau à la Bourgeoiſe.

Prenez des tranches de roüelle de veau épaiſſes de deux doigts, piquez-les par-deſſus avec du perit lard, faites-les blanchir un moment dans l'eau boüillante & les mettez cuire avec du boüillon & un bouquet garni.

Quand les fricandeaux ſont cuits, tirez-les de la caſſerole, dégraiſſez-la ſauſſe ; paſſez-la dans une autre caſſerole avec un tamis ; faites-la réduire ſur le feu juſqu'à ce qu'il n'y en ait preſque plus : mettez-y vos fricandeaux pour les glacer ; quand ils ſeront bien glacés du côté du lard, dreſſez-les ſur un plat ; détachez ſur le feu ce qui eſt dans la caſſerole en y mettant un peu de coulis & très-peu de boüillon, & ſervez ſous les fricandeaux.

Toutes ſortes de fricandeaux ſe font de même.

Fricandeaux farcis.

Prenez de la cuiſſe de veau coupée par tran-

ches fort minces; battez-les bien avec le manche d'un couteau, piquez-les de moyen lard; étendez-les ſur la table le lard en deſſous; couvrez les de l'épaiſſeur d'un écu d'une farce faite avec un morceau de veau, moëlle de bœuf, un peu de lard & des œufs, ſel, poivre, fines herbes.

Vos fricandeaux farcis, paſſez la main par-deſſus après l'avoir trempée dans de l'œuf, afin que le fricandeau que vous mettez par-deſſus s'y attache bien. Le lard doit paroître de tous côtés.

Rangez ces fricandeaux dans une caſſerole avec un peu de lard au fond, & les mettez ſur de la braiſe bien couverts, mais peu de feu deſſus; faites-leur prendre couleur des deux côtés; tirez-les, égouttez un peu de la graiſſe, remettez les dans une caſſerole avec un jus de bœuf; laiſſez-les y mitonner un peu, & liez la ſauſſe avec un coulis.

Si vous voulez ne les point farcir, piquez-les ſeulement de bon lard, & les faites cuire de même; ils vous ſerviront pour garnir.

Si vous voulez en faire un plat, mettez-y quelques truſes, champignons & ris de veau, quelque bon coulis de pain; dégraiſſez bien le tout; avant de ſervir mettez-y un filet de verjus, rangez-les dans un plat, votre ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement.

On appelle ordinairement cette ſorte de fricandeaux. *Veau à l'Eſcaloppe.*

Fricandeaux à la broche.

Vos fricandeaux farcis, comme on l'a dit, paſſez-les au travers d'une brochette & les attachez à la broche. Quand ils ſont cuits & bien colorés, dreſſez-les dans un plat, & deſſous une eſſence de jambon ou bien un jus de veau.

On les ſert de même à la broche ſans être farcis.

Fricandeaux accompagnés.

Prenez trois noix de veau & les étendez en largeur le plus que vous pourrez ; piquez-les de petit lard, chacune par le milieu de la largeur de la main ; paſſez dans une caſſerole un morceau de veau, un autre de lard, graiſſe de bœuf avec perſil, ciboules, champignons, fines herbes, ſel, poivre, muſcade ; hachez enſuite tout cela, faites en une farce & la liez de deux ou trois jaunes d'œuf crus ; arrangez chaque noix de veau ſur une aſſiette de lard en deſſous ; faites un bord de farce tout autour ſur chacune, rempliſſez-les de ragoûts froids différens, l'un d'un ragoût d'ailerons, l'autre de coquilles d'écreviſſes remplies d'un ragoût de filets de perdreaux coupés en dés, champignons, truſes, queuës d'écreviſſes, lié d'un coulis d'écreviſſes, gras, & dans l'autre un ragoût de ris d'agneau, crêtes & petits œufs ; couſez-les bien proprement : mettez au fond d'une caſſerole des bardes de lard, les trois fricandeaux par-deſſus, le lard en deſſous, deux oignons coupés en deux, deux clous, trois ou quatre feuilles de baſilic ; couvrez le tout de tranches de veau, d'une tranche de jambon, d'un morceau mince de peau graſſe de bœuf ; faites cuire entre deux braiſes, avec plus de feu deſſus que deſſous, ou bien dans le four.

Quand vos fricandeaux ſont cuits & de belle couleur, dreſſez-les dans un plat, & ſervez avec une eſſence de jambon pour Entrée.

Fricandeaux à la ſauſſe à la carpe.

Piquez deux noix de veau, & les glacez à l'ordinaire ; coupez enſuite une carpe par tronçons & la faites ſuer dans une caſſerole ; quand elle eſt un peu attachée, moüillez-la d'un coulis clair de veau & de jambon, faites boüillir votre ſauſſe

une bonne heure à petit feu, paſſez-la au tamis & ſervez avec un jus de citron.

Fricandeaux à l'oſeille.

Vos fricandeaux étant cuits, comme on l'a dit, au lieu de les ſervir au jus, ſervez-les avec un ragoût d'oſeille.

Prenez deux ou trois poignées d'oſeille bien épluchée, & après l'avoir lavée, faites-lui faire un boüillon dans l'eau boüillante; tirez-la enſuite, mettez-la égoutter & refroidir; preſſez-la entre vos mains comme des épinars, mettez-la dans une caſſerole avec un peu de jus de veau & d'eſſence de jambon; faites-la mitonner à petit feu, & lorſque vous êtes prêt à ſervir, liez-la d'un bon coulis de perdrix, ou bien d'un coulis de veau & de jambon; dreſſez votre ragoût au fond d'un plat, vos fricandeaux bien blonds par-deſſus, & ſervez chaudement.

L'on ſert ces fricandeaux avec un ragoût de cardons d'Eſpagne deſſous, ou un ragoût de céleri, ou un ragoût de chicorée, ou un ragoût de concombre, ou un ragoût de petits oignons. (Voyez ſous les articles particuliers, la maniere de faire tous ces ragoûts.)

On peut encore les ſervir avec un ragoût de côtons de pourpier que vous ferez ainſi.

Epluchez bien vos côtons de pourpier de la longueur d'un doigt; faites-les blanchir dans l'eau ou dans du boüillon. Quand ils ſont à moitié cuits, retirez-les, mettez-les dans une caſſerole; moüillez-les de jus de veau & d'eſſence de jambon, moitié l'un, moitié l'autre, & les faites mitonner à petit feu pour achever de les cuire. Avant de les ſervir, liez-les d'un bon coulis; dreſſez-les au fond de votre plat, vos fricandeaux par-deſſus, & ſervez chaudement.

Fricandeaux à la paſſe-Pierre.

Faites blanchir de la paſſe-pierre, preſſez-la,

donnez-lui deux ou trois coups de couteau, & la mettez dans une caſſerole avec un peu de jus de veau & d'eſſence de jambon, & la faites mitonner à petit feu. Avant de ſervir, liez d'un bon coulis, dreſſez dans un plat, & ſervez chaudement vos fricandeaux par-deſſus.

Fricandeaux de Dindon.

Choiſiſſez un dindon bien blanc & bien gras; ôtez-en la peau, levez les deux cuiſſes & les deux ailes que vous parez proprement, & que vous piquez de menu lard; mettez-les dans une caſſerole le lard en deſſous avec deux cuillerées de boüillon clair, & faites mitonner à petit feu pendant deux heures. Avant de ſervir pouſſez vos fricandeaux ſur un fourneau allumé, afin que le boüillon qui reſte s'attache comme un jus; remuez de tems en tems la caſſerole de peur que les fricandeaux ne s'attachent au fond; & lorſqu'ils ont une couleur bien dorée, dreſſez-les dans un plat, égouttez la graiſſe de la caſſerole; moüillez ce qui reſte d'un peu de jus, mettez-y un peu de poivre concaſſé; détachez bien le fond de votre caſſerole, paſſez au tamis; jettez ſur vos fricandeaux de dindon, & ſervez chaudement.

L'on fait des fricandeaux de veau de la même maniere, des côtelettes de veau en fricandeaux, des fricandeaux de mouton, des poulets, des poulardes & des chapons en fricandeaux, & des pigeons.

On laiſſe les pigeons entiers, fendus par le dos, & les poulardes & les poulets coupés par la moitié.

Fricandeaux de Saumon en gras.

Coupez trois ou quatre tranches de ſaumon de l'épaiſſeur d'un doigt; ôtez-en la peau, piquez-les bien de menu lard, farinez-les, mettez-les dans une caſſerole le lard en deſſous ſur

un fourneau avec du lard fondu quand il eſt chaud; faites-leur prendre belle couleur & les retirez.

Hachez des truſes vertes ou des mouſſerons, mettez-les dans un plat avec de l'eſſence de jambon; arrangez-y les fricandeaux de ſaumon, le lard en deſſus; couvrez le plat & faites mitonner à petit feu; tirez-les enſuite ſur une aſſiette; ajoutez-y encore une eſſence de jambon; vuidez la ſauſſe dans un autre plat, dreſſez les fricandeaux de ſaumon deſſus & ſervez chaudement.

Fricandeaux de brochets en gras.

Prenez un moyen brochet; écaillez-le, ôtez-en la peau & l'arête; coupez-le en morceaux, piquez-les de menu lard; faites cuire environ deux livres de veau dans une caſſerole, avec du boüillon; quand le veau eſt cuit, retirez-le, & mettez deux ou trois verres de vin blanc dans le jus qui reſte. Mettez vos fricandeaux dedans; pouſſez-les au feu pour les glacer; quand ils ſont cuits, dreſſez-les dans un plat avec une ſauſſe aux brochets, une eſſence de jambon, ou une ſauſſe hachée aux capres.

On les fait cuire, ſi l'on veut, comme les poulardes en grenadins, après les avoir marinés dans le vin.

Autre maniere.

Votre brochet préparé & piqué de menu lard, comme on l'a dit, faites-le frire dans du ſaindoux, le lard en deſſous. Quand il eſt frit des deux côtés de belle couleur, mettez-le mitonner dans une ſauſſe hachée, ou une eſſence de jambon, & preſſez un jus de citron en ſervant.

FRICASSE'E, *Pulmentum.* Viande ou mets cuit promptement dans une poële, & aſſaiſonnée avec beurre, lard ou autre graiſſe. Il y a

différentes viandes & différens oiſeaux qu'on met en fricaſſée. On trouvera ſous les articles particuliers des viandes que l'on accommode ainſi, la maniere de faire toutes ces fricaſſées.

Le lard que l'on fait entrer dans toutes les fricaſſées ne peut que leur communiquer une mauvaiſe qualité Les graiſſes, comme nous l'avons dit bien ſouvent, les rend plus indigeſtes. Les épices que l'on y prodigue pour en relever le goût, en rendent à la vérité la digeſtion plus facile; mais ces aſſaiſonnemens, s'ils ne ſont bien ménagés, peuvent nuire conſidérablement à la ſanté, puiſqu'ils ſont capables d'allumer le ſang & les humeurs, & de produire conſéquemment de très-grands ravages dans le corps, quand on en uſe avec excès: on doit donc ménager ces aſſaiſonnemens dans les fricaſſées.

FRIRE, terme de cuiſine. C'eſt donner une belle couleur à une viande, ou à toute autre choſe dans la poële, avec beurre, huile, lard fondu, ſain-doux.

FRITURE, *Caro frixa.* Mets frit à l'huile, au beurre ou autrement.

La friture pour être bien faite, doit avoir belle couleur; c'eſt-à-dire une couleur jaunâtre: elle doit être ferme & non molaſſe, défaut qui vient de ce que l'huile ou le beurre dans lequel on frit de la viande, ou autre choſe, n'eſt pas aſſez chaud.

La plupart des viandes qu'on met en ragoût doivent être frites de belle couleur dans la caſſerole avant de l'aſſaiſonner & d'en faire la ſauſſe.

On frit la farine pour en faire une liaiſon.

Effets des fritures.

Le beurre, qui éprouve trop le feu, contracte une âcreté dangereuſe, & devient plus propre à pervertir les alimens qu'à les aſſaiſonner. Auſſi

remarque-t-on que les ſauſſes au beurre rôti & les fritures cauſent pour l'ordinaire beaucoup de rapports. Ces ſortes de beurre brûlés ſe tournent tout d'un coup en bile, & exçitent dans le ſang des fermentations vicieuſes dont les ſuites ſont toujours mauvaiſes.

Le beurre eſt une huile qui a été ſéparée du lait; or tout ce qui eſt huileux s'enflamme aiſément dans nos corps, pour peu qu'on l'ait laiſſé trop exalter ſur le feu.

Il faut donc que les aſſaiſonnemens qui ſe font avec le beurre ſoient préparés de maniere, ou que le feu qu'on y employe ſoit très-doux, ou que le feu s'il eſt violent, ſe trouve corrigé par une ſuffiſante quantité d'eau qui l'empêche d'agir trop immédiatement ſur une ſubſtance auſſi inflammable que le beurre.

L'huile eſt plus ſuſceptile d'exaltation par le feu que le beurre, comme il eſt aiſé de le voir par la facilité avec laquelle elle s'enflamme; ainſi à ne conſulter même que la raiſon, l'huile doit contracter une plus mauvaiſe qualité par le trop grand feu, que le beurre: & c'eſt ce que l'expérience confirme.

Les fritures à l'huile, quand on n'y eſt pas accoutumé, troublent plus la digeſtion, ſurtout ſi elles ſont froides, que ne font les fritures au beurre, dans ceux qui n'y ſont pas accoutumés non plus: c'eſt de quoi il eſt aiſé de s'appercevoir, pour peu qu'on veuille être attentif dans ces occaſions, à ce qu'on ſent qui ſe paſſe dans l'eſtomac. C'eſt ce que dit le célébre M. Hoffman » j'en atteſte ma propre expérience, dit-il, je » me ſuis trouvé tourmenté de rapports brûlans » pendant dix jours entiers, pour avoir mangé » des poiſſons frits à l'huile.

FROMAGE, *Caſeus*. Le fromage n'eſt autre *choſe* que le caillé du lait ſéparé du *ſerum*, &

enduci par une chaleur lente ; c'eſt la partie du lait la plus groſſiere & la plus compacte, d'où il eſt aiſé de conclure qu'il produit un aliment ſolide, mais il eſt difficile à digérer quand on en uſe avec excès ; il aide cependant à la digeſtion priſe en petite quantité, parce qu'il ſert pour-lors de ferment aux autres alimens, de même que le levain qui eſt une pâte aigrie, ſert à faire fermenter le pain.

On peut faire le fromage ou avec du lait dont on a auparavant ſéparé la partie butireuſe, ou avec le lait chargé encore de cette partie. Dans le dernier cas le fromage eſt d'un bien meilleur goût à cauſe de cette partie crémeuſe, qui eſt la portion du lait la plus exaltée & la plus remplie de principes huileux & de ſel volatil.

On fait du fromage avec le lait de pluſieurs Animaux. Celui dont on ſe ſert plus ordinairement, eſt celui qui eſt fait avec le lait de vache ; il eſt d'un goût agréable, nourrit beaucoup, mais il ſe digére difficilement.

Le fromage le plus ſalutaire ne doit être ni trop nouveau ni trop vieux. Trop nouveau, il eſt difficile à digérer, peſe ſur l'eſtomac, cauſe des vents & des obſtructions. Trop vieux, il échauffe beaucoup par ſa grande âcreté, produit un mauvais ſuc, a une odeur déſagréable, & rend le ventre pareſſeux, *&c.* parce qu'il a ſouffert une fermentation conſidérable qui l'a privé des humidités qu'il contenoit, & qui a tellement atténué & exalté ſes principes, qu'ils ont preſque perdu tout leur premier arrangement.

Le fromage mou eſt préférable à celui qui eſt dur; celui dont la ſubſtance eſt rare & lâche, à celui qui eſt plus ſerré & plus compacte. Il ne doit être ni trop gluant ni trop friable, modérément ſalé. Enfin il ne doit cauſer aucun rapport.

Le fromage convient en tout tems aux jeunes gens qui font beaucoup d'exercice, & qui ont l'eſtomac bon : mais les vieillards, les perſonnes d'un tempérament délicat, ceux enfin qui ont quelque atteinte de pierre ou de gravelle, doivent s'en abſtenir, ou du moins en uſer modérément.

On mêle ordinairement du ſel marin dans le fromage pour lui donner un meilleur goût, & pour le conſerver plus long-tems. Le ſel marin agit en ce dernier cas par ſes parties longues & roides, que bouchent les pores du fromage, de maniere que l'air n'y peut plus entrer avec aſſez de liberté pour communiquer aux parties inſenſibles de la matiere un mouvement intérieur, qui détruiroit en peu de tems le premier arrangement de ces parties.

Tous les fromages ne ſont pas également agréables au goût. Le Roquefort, le Parmeſan, ceux qui viennent de Saſſenage en Dauphiné, ſont ſervis ſur les tables les plus délicates.

Les fromages de Livaro en Normandie, ceux de Marolles, de Brie, de Hollande & de Gruieres, ſont encore aſſez eſtimés.

Ils doivent tous avoir les qualités dont nous avons parlé.

Maniere de faire différens fromages qu'on fait à la campagne, ſecs, durs, mous, à la crême, écrêmés, ou à la pie.

Pour faire de bons fromages, généralement parlant, il faut avoir de bon lait & de bonne preſure.

Prenez du lait fraîchement trait, coulez-le; mettez-y après de la préſure en remuant le lait avec une grande cuiller. Laiſſez-le repoſer juſqu'à ce qu'il ſe coagule. Etant coagulé ou

réduit en caillé, tirez-le du pot, & le mettez dans des écliſſes ou formes. Laiſſez-le égoutter de ſon petit lait, & quand il eſt égoutté, dreſſez-le proprement ſur une aſſiette.

Fromages communs.

On appelle ainſi ceux qu'on met en préſure après avoir été écrêmés. Ces fromages ſe coagulent plus promptement que les précédens, parce qu'ils ne ſont pas ſi gras. On les acheve de même que les autres.

Fromages de garde.

Prenez du lait chaud & fraîchement tiré; jettez-y de la préſure délayée & quand il eſt pris, dreſſez-le dans des formes: quand il eſt égoutté, ſalez-le par-deſſus, & le laiſſez repoſer juſqu'au lendemain, afin qu'il s'affermiſſe. Retournez-le pour le ſaler de l'autre côté; mettez-le enſuite dans l'écliſſe; laiſſez-le s'affermir: après cela mettez-le ſécher à l'air juſqu'à ce qu'on veüille le faire affiner.

Fromage affiné.

Le fromage étant aſſez ſec, on le trempe dans l'eau ſalée; on l'envelope dans des feüilles d'orme ou d'orties, puis on le met dans quelque vaiſſeau avec d'autres, afin qu'ils ſe communiquent leur humidité. Les fromages s'affinent très-bien ainſi.

Ou bien entourez vos fromages de foarre ou paille d'avoine; mettez-les dans des armoires à la cave, ſur des tablettes, ſans qu'ils ſe touchent; laiſſez-les là quelque tems, & ils s'affermiront.

FROMENT, *Triticum.* C'eſt le grain le plus commun que nous ſemions: il y en a de deux ſortes, le blanc & le rouge. L'uſage du froment eſt général: c'eſt le meilleur grain que nous ayons. Il n'y en a point dont on faſſe du pain plus agréable au palais & plus nourriſſant.

Plus le froment eſt peſant, meilleur il eſt ; tout étant égal d'ailleurs ; il eſt tant ſoit peu viſqueux & obſtruant. Ses qualités principales ſont d'être nouveau, bien mûr, compacte, peſant, de ſe renfler promptement & beaucoup, lorſqu'on le fait macérer dans l'eau, de rendre une grande quantité de farine, de n'être mêlé d'aucune mauvaiſe graine, & de n'être point gâté de roüille.

Le froment eſt le meilleur de tous les grains ; en aliment : le meilleur pain ſe fait avec la fleur de froment : il eſt fort nourriſſant.

Cependant, comme le ſon a une qualité déterſive, qui ſtimule les inteſtins à l'excrétion, il eſt probable que le pain fait de fleur de froment dont on n'a pas entierement ſéparé le ſon, eſt plus ſain & plus agréable au goût, que celui qui eſt fait de la fleur la plus pure, pourvû toutefois qu'il ſoit bien fermenté.

Le froment d'un jaune foncé paſſe pour être le plus chaud. Le compact veut être pulvériſé davantage, mieux paitri, & préparé avec plus de ſoin ; alors il fournit une nourriture abondante.

Les perſonnes qui prennent habituellement de l'exercice, doivent ſe nourrir du froment le plus ſolide ; la tranſpiration & la diſſipation des eſprits étant fort grande en eux, & ſe faiſant de toutes les parties de leurs corps, ils ont beſoin d'une réparation proportionnée, & conſéquemment des alimens les plus forts & les plus nourriſſans. Quant à ceux qui menent une vie tranquille & unie, qui ſont ſédentaires, & qui n'ont aucune occupation qui les exerce, il leur faut le froment le plus leger & le plus mûr ; car plus il ſera leger, & moins il ſera nourriſſant, & s'il n'étoit pas mûr, il ſeroit mal-ſain.

Le pain de froment, dit M. Andry, eſt le meilleur de tous, parce que les principes de ce

grain ſont plus déliés, moins terreſtres, & par conſéquent plus faciles à digérer; mais il faut que le froment ſoit d'une bonne terre, qu'il ſoit peſant, difficile à rompre, bien mondé, ſans être trop nouveau.

Le pain de bled trop nouveau eſt mal-ſain, & cauſe quelquefois des cours de ventre, parce que les principes n'en ont pas été aſſez digérés & adoucis par la fermentation. Voyez à l'article *Pain*, une explication beaucoup plus étenduë.

Le froment contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

FRUIT. C'eſt la production d'un arbre ou d'une plante, tant pour la multiplication de ſon eſpece, que pour la nourriture de l'homme.

On diſtingue ordinairement les fruits en fruits à noyau & fruits à pepin, en fruits rouges, en fruits d'été, en fruits d'automne & en fruits d'hiver.

Les fruits à noyau ſont les prunes, les ceriſes, les pêches, les abricots.

Les fruits à pepin ſont les fraiſes, les framboiſes, les groſeilles.

Les fruits d'été ſont ceux qui viennent & qu'on mange en été.

Les fruits d'automne ſont ceux qui viennent & qu'on mange en automne.

Les fruits d'hiver ſont ceux qui viennent en automne & qu'on mange en hiver.

Poires.

Les meilleurs fruits & ceux qui ſont le plus eſtimés; pour les poires, ce ſont les bons-chrétiens d'été & d'hiver, le muſcat hatif gros & petit, le portail, l'amadote, les bergamotes d'automne & d'hiver, le ſaint-lezin, le double-fleur, le beſideri, les beurrés des deux ſortes, les meſſire-jean gris & dorés, le figué, le rille, les mouille-bouches, le rouville, les oranges de

diverſes ſortes, le caillot-roſat d'hiver, le rolend, la verte-longue, les rouſſelets, la virgouleuſe, &c.

Pommes.

Parmi les pommes ce ſont les renettes groſſes de pluſieurs ſortes, les court-pendus, les calviles rouges & blancs, l'api gros & petit, les fenoüillés, les paſſe-pommes, &c.

Pêches.

Les plus eſtimées entre les pêches & les pavis ſont les alberges, les pêches perſiques, celles de Paû & de Narbonne, les violettes, les brignons muſqués, l'admirable, la madelaine, la belchevreuſe, le gros pavis, les mirlicotons, &c.

Prunes.

Parmi les prunes, la mirabelle, les prunes de ſainte catherine, les impériales, les iſlevertes, les alterſes ou de monſieur, les d'andilli rouges & blanches, les damas noirs, ſucrés, rouges & blancs.

Obſervations générales ſur les fruits.

Nous parlerons ſous les articles particuliers des qualités & des proprietés de chaque eſpece de fruits; il ſuffit de remarquer ici en paſſant, d'après le témoignage des plus célébres Médecins, qui ont particulierement éxaminé la nature de ces alimens, que les fruits ſont plus propres à flater notre goût, qu'à nous ſoutenir, & que leur ſaveur agréable eſt un appas ſouvent mortel; qu'ils ont tous cela de commun, qu'ils fourniſſent à l'homme une nourriture très-paſſagere; qu'ils tiennent preſque tous plus de médicament que de l'aliment, & qu'ils cauſent pour la plupart des diſſenteries & des coliques.

Il s'eſt pourtant trouvé des Médecins qui ont prétendu accréditer les fruits par de très-beaux *raiſonnemens*, & les propoſer à l'homme com-

me l'aliment le plus convenable & le plus salutaire : mais les plus beaux raisonnemens du monde ne tiennent point contre l'expérience journaliere.

Moyen pour conserver les fruits.

On conserve les raisins en les mettant dans des cendres de ferment bien sêches & bien pures. Il faut pour les conserver ainsi avoir soin de les cueillir huit jours avant leur maturité.

On peut encore les garder dans des caisses, environnés de poussiere d'avoine. Quelques-uns les mettent dans la cire fonduë.

On se sert aussi de ce moyen pour conserver toutes sortes de fruits.

Autre Moyen de conserver les fruits.

Préparez du sable de riviere, faites-le bien sécher au grenier, puis faites cueillir le raisin ou autre fruit, quand le soleil donne dessus, car il faut qu'il soit sec. Faites un lit de sable dans une caisse d'un pouce d'épais ; rangez le fruit dessus ; jettez du sable sur le fruit ; continuez de faire de même de lit en lit, & quand votre caisse est remplie, fermez-la bien, afin que l'air ne puisse point y entrer ; & quand elle est bien bouchée, mettez-la dans un lieu sec, sans la remuer.

Il faut que le raisin que l'on veut garder ainsi ne soit pas tout-à-fait mûr.

L'on peut faire la même chose pour les poires, les pommes, les prunes, les cerises, les groseilles, les pêches, &c.

Il y en a qui le gardent dans la cendre ou paille d'avoine, & environnent leur vaisseau de celle qu'on appelle petite paille, dans laquelle le grain d'avoine s'est nourri. Il se garde deux ans si l'on veut.

D'autres mettent du millet en la place du sable : pour plus de sûreté on peut tremper la

queuë du raiſin ou autre fruit dans la cire fon

Moyen de conſerver les fruits à noyau, les figues, propoſé par M. Lemery.

Prenez un pot de terre, & l'empliſſez de tié miel & moitié eau commune, que vous bien battu enſemble auparavant. Mettez-y fruits, frais cueillis; couvrez bien le pot: que vous les tirerez du pot, mettez-les dans fraîche avant de les manger.

Fruits ſecs.

On fait ſécher la plupart des fruits pour les ſerver plus long-tems, comme les cer les prunes, les pêches, les abricots poires, les pommes, les raiſins, les verds, &c. On n'en parlera point ici: on verra ſous les noms particuliers la maniere faire.

FRUITS, *Secunda menſa*, ou *Bellaria*, tend de tout ce qu'on ſert en dernier lieu a repas, & ce qu'on appelle communément D compoſé d'ordinaire de fruits véritables, c tures, pâtiſſeries, fromages, compôtes & a choſes de cette ſorte. Le fruit regarde le chef fice ou celui qui fait cette fonction, & qui ſçavoir pratiquer tout ce qui le compoſe.

FRUITERIE, *Cella fructuaria*, ou *Pomar* Lieu où l'on garde les fruits, ſur-tout l'hiv

La fruiterie doit être un lieu plus ou n grand, ſelon le beſoin qu'on en a. Il d avoir au milieu une table pour dreſſer les beilles qu'on veut ſervir; les murs doiven garnis de tablettes bien rangées, pour y p les fruits, avec les étiquettes volantes, qui quent les eſpeces & leur maturité, par rapp la ſuite des mois.

La fruiterie doit être impénétrable à la g le froid gâte les fruits, & ceux qui ont été fois gelés ne peuvent plus ſervir.

Elle doit être exposée au midi, ou au moins au levant. L'exposition du nord est préjudiciable aux fruits.

La serre doit être bien percée, afin de donner de l'air aux fruits, pour empêcher qu'ils ne contractent un mauvais goût.

Le dedans doit être garni de tablettes de planches de chêne, & non de sapin, parce que le fruit en contracte facilement l'odeur, qui est fort désagréable.

FUMET, *Odor*, ou *Anima*. Certaine petite fumée qui sort du vin & des viandes, qui chatouille l'odorat aussi-bien que le goût, quand on boit & quand on mange. Ce mot s'emploie surtout à l'égard des perdrix, beccasses, lapreaux & autres.

G.

GALANTINE. Nous avons déja dit ce que c'est qu'un Entremets de galantine à l'article du cochon de lait.

Galantine de Poularde ou de Chapon.

Prenez deux poulardes, desossez-les, ôtez-en proprement les peaux sans les trop décharner, & de la chair faites une farce avec un peu de lard, une tetine de veau, quelques champignons & truses, un peu de mie de pain trempée dans la crême, & trois ou quatre jaunes d'œufs crus avec fines herbes, fines épices, un peu de persil & de ciboules, poivre & sel, le tout haché & pilé dans un mortier.

Etendez ensuite les peaux de vos poulardes, arrangez la farce dessus; sur la farce mettez un rang de lardons bien blancs & bien assaisonnés; sur les lardons un autre rang de jambon cru, ensuite un autre rang de lardons; puis un rang

de piſtaches bien vertes, puis un rang de lardons, & continuez ainſi les couches juſqu'à la fin.

Cela fait, envelopez tout cela dans les peaux en les preſſant par un bout & les roulant. Quand elles ſont roulées, pliez-les dans un linge & les ficelez.

Garniſſez le fond d'une marmite de la grandeur de vos deux poulardes de bardes de lard & de tranches de bœuf battu avec fines herbes, fines épices, ſel, poivre, oignons, panais & carotes; mettez-y vos deux poulardes; aſſaiſonnez & garniſſez deſſus comme deſſous, & faites cuire à petit feu, feu deſſus & deſſous.

Quand elles ſont cuites & égouttées, ôtez la ficelle & le linge qui les envelope; coupez-les par tranches, garniſſez-en le fond d'un plat, & jettez par deſſus un ragoût de truſes vertes. (Voyez au mot *Truſe*, la maniere de la faire;) arrangez vos truſes de façon qu'elles ſe trouvent ſeulement dans les intervalles, & qu'elles ne couvrent point la galantine, & ſervez chaudement.

On peut auſſi ſervir cette galantine avec une eſſence de jambon par-deſſus.

Galantine d'une tête de Veau.

Echaudez bien la tête de veau, levez-en la peau; rempliſſez-la d'une farce de poularde, & la garniſſez de lardons de lard, de jambon & de piſtaches comme les poulardes en galantine, & la faites cuire à la braiſe, roulée, ficelée & pliée dans un linge, comme on vient de le dire.

Quand elle eſt cuite, coupez-la par tranches & la ſervez avec le même ragoût que les poulardes.

On fait de même des galantines d'une peau de flanchet de bœuf, d'une peau d'éclanche de mouton bien dégraiſſée, ou bien d'un gigotin de

de veau. On ſe ſert de la même farce, on la garnit de la même façon, on les fait cuire, on les ſert de même que les poulardes. Ce n'eſt que la peau qui ſert d'envelope qui déguiſe la galantine.

Voyez quelles ſont les qualités & les propriétés des viandes que l'on met en galantine, & conſultez en même tems l'article *Farce.*

Galantine de cuiſſes de Dindon.

Choiſiſſez des cuiſſes de gros dindons, deſoſſez-les & les applatiſſez le plus que vous pourrez; étendez deſſus une farce de blanc de volaille, graiſſe de bœuf, lard blanchi, perſil; ciboule, une pointe d'ail, ſel, poivre, ſix jaunes d'œufs pour liaiſon; mettez ſur cette farce une couche de truſes, enſuite une de piſtaches, puis une de lard, enſuite une de jambon, continuez de même juſqu'à la fin, & couvrez par-deſſus de même farce que deſſous.

Roulez enſuite les cuiſſes dans des morceaux d'étamine bien propres, ficelez tout autour, & faites cuire dans une bonne braiſe avec du vin blanc.

Quand elles ſont cuites & refroidies dans la braiſe, ſervez-les ſur une ſerviette.

Galantine de Poulets.

Flambez, épluchez & coupez par la moitié deux bons poulets gras; deſoſſez-les & les mettez deſſus une bonne farce fine; faites de même qu'aux cuiſſes de dindon. Quand ils ſont cuits, tirez-les tout chauds de leur braiſe, & ſervez avec une bonne eſſence.

On peut auſſi les ſervir froids pour Entremets comme les cuiſſes de dindon.

GALERE. Prenez une caſſerole faite en forme de galere, ou bien ſervez-vous d'une poiſſonniere ovale; mettez-y des bardes de lard aſſez grandes pour enveloper ce que vous

y ajouterez ; étendez dans toute la largeur de la caſſerole une farce à poupeton. (Voyez au mot *Poupeton*, de quoi cette farce eſt compoſée; mettez dans cette farce un ragoût de ce que vous jugerez à propos, que l'on fait pourtant pour le mieux de lapins cuits à la braiſe, lardés de moyen lard, de petites tranches de jambon, de foies gras, de ris de veau, de champignons: le ragoût doit être froid avant de le mettre dans la farce ; couvrez-le de la même farce, & mettez cuire au four, ou bien feu deſſus & deſſous pendant deux heures.

Quand votre galere eſt cuite renverſez-la ſens deſſus deſſous ; ôtez les bardes de lard, dégraiſſez-la bien ; dreſſez-la dans un plat, ouvrez-la par le milieu, & ſi elle eſt ſéche, humectez-la avec un bon coulis des oſſemens de vos lapins. Il faut avoir deux douzaines d'hatelettes de ris de veau, que vous piquerez dedans, une douzaine de chaque côté en forme de rames de galere.

GALETTE, *Scriblita*. Eſpece de gâteau cuit au four. On en fait de pluſieurs manieres.

Galette commune.

Paîtriſſez deux litrons de belle farine avec trois quarterons de beurre frais, & quantité ſuffiſante d'eau & de ſel. On commence petit à petit à paîtrir la pâte ; & à meſure qu'on la paîtrit ferme, on y ajoute de l'eau, & on continue de même juſqu'à ce que la pâte ſoit molaſſe. Cela fait, mettez-la en boucle, applatiſſez-la avec le rouleau, ayant ſoin de poudrer la table de farine, crainte que la pâte ne s'y attache ; donnez-lui ſeulement un bon pouce d'épaiſſeur, dorez & mettez cuire au four.

Galette feüilletée.

Si vous voulez que votre galette ſoit feüilletée, après avoir fait la pâte de la même ma-

bière que la précédente, & bien maniée en l'applatiſſant avec le rouleau; pliez-la en quatre, applatiſſez-la encore & la pliez de la même façon, faites cela juſqu'à trois ou quatre fois; formez votte galette & la mettez au four.

Galette aux œufs.

Ayant préparé la farine, comme on l'a dit, mis le beurre & le ſel, caſſez-y des œufs (il en faut quatre ou cinq pour la doſe de farine marquée ci-deſſus;) detrempez le tout en emble, comme on l'a dit, & votre galette étant achevée, mettez-la cuire au four.

Galette galeuſe.

Préparez la pâte comme la précédente, excepté qu'avant de la paîtrir on met l'eau & le beurre, du fromage affiné coupé par petits morceaux. (on ſe ſert indifféremment de fromage de gruyeres ou du vachelin, ou de tout autre, pourvu qu'il ſoit affiné.) Cette pâte étant faite, étendez-la ſur le tour ou ſur la table; formez-en la galette, & avant de la mettre au four, garniſſez-la par-deſſus de morceaux de fromage épars çà & là, & la mettez cuire pendant trois quarts d'heure.

GALIMAFRE'E, *Diverſorum ciborum miſcellanea.* Ragoût compoſé de pluſieurs reſtes de différentes viandes qu'on met dans une caſſerole avec eau, ſel & poivre quand c'eſt de la viande blanche, & lorſque c'eſt de la viande griſe, on y ajoute un peu de vinaigre ou du vin avec une pointe d'échalotes, de rocamboles ou d'ail, ſelon le goût des perſonnes pour leſquelles on apprête ce ragoût. Les viandes dont on fait des galimafrées, doivent être dépecées par morceaux.

Autre Galimafrée.

Pour mettre une épaule de mouton, ou autre viande de boucherie en galimafrée, levez la

peau de l'épaule de mouton, qu'elle tienne néanmoins au manche; hachez la chair menuë, paſſez-la à la caſſerole avec lard fondu, fines herbes, ſel, poivre, muſcade, champignons, citron verd, & du boüillon pour cuire le tout enſemble; enſuite dreſſez-le ſous la peau: vous pouvez le panner & le colorer, & y mettre un bon jus en ſervant.

GARDON, *Gardo* ou *Gardio*. Petit poiſſon d'eau douce qu'on met au rang des poiſſons blancs. Il ſe pêche comme le goujon, & s'apprête en cuiſine comme la carpe. Voyez *Carpe*.

GATEAU, *Placenta* ou *libum*. Piece de pâtiſſerie aſſez commune. On en fait de pluſieurs façons, il y a le gâteau ordinaire qui ſe façonne ainſi.

Gâteau ordinaire.

Prenez de la farine ſelon la grandeur que vous voulez donner à votre gâteau; mettez-la en rond ſur le tour, ou bien ſur une table qui ſoit propre; détrempez-la avec du beurre bien manié, eau & ſel; il faut autant peſant de beurre que de farine & fromage mou non écrêmé, & un peu eſſuyé. Incorporez bien le tout en le paîtriſſant, de maniere que la pâte ſoit maniable.

Cela fait, mettez-la en boule, applatiſſez-la avec le rouleau; étendez deſſus de la farce de votre fromage mou, pliez-la après en quatre, en recommençant ainſi trois ou quatre fois; après cela étendez votre pâte, formez-en votre gâteau en rond ou triangulaire, dorez-le & le faites cuire au four. Cette maniere de faire le gâteau le rend mollet & comme feüilleté.

Autre façon.

Prenez environ deux litrons de farine, une livre de beurre frais manié entre les mains, & une chopine de bon lait avec lequel vous détremperez votre pâte; mettez-y du ſel à diſ-

étetion & quatre œufs frais ; paîtriſſez bien le tout petit à petit, mettant votre lait peu à peu & à meſure que vous la paîtriſſez. Votre pâte étant ferme, achevez de former votre gâteau, comme on a dit, & le faites cuire de même : il faut trois ou quatre heures pour le cuire. Cette eſpece de gâteau eſt plus peſante que la précédente ; il faut pour tous les gâteaux que le four ſoit raiſonnablement chaud.

Gâteau feüilleté.

Prenez trois quarterons de fleur de farine que vous détremperez à l'eau & au ſel ſans beurre ; la pâte étant paîtrie un peu molle, vous la mettez en boule, & la laiſſez repoſer environ demi-heure afin qu'elle ſe reſſuie ; enſuite étendez-la avec le rouleau, applatiſſez-la juſqu'à un doigt d'épaiſſeur, en la poudrant de fois à autre de farine. La pâte étant ainſi étenduë, prenez de bon beurre frais, étendez-en tout du long de l'abaiſſe ; pliez votre pâte en double, de ſorte qu'elle renferme le beurre.

Cela fait, étendez encore votre pâte & l'applatiſſez bien mince avec le rouleau ; pliez-la encore, & continuez vos lits de beurre ; repliez-la de même juſqu'à quatre à cinq fois en la poudrant de farine à chaque fois ; & à la derniere fois que la pâte eſt en boule, vous l'étendez de l'épaiſſeur que vous voulez que ſoit le gâteau ; dorez-le & le faites cuire.

Si l'on veut faire davantage de pâte, on augmente la doſe de tout ce qui y entre, autrement ce ne ſeroit que du demi-feüilletage.

Gâteau aux œufs.

Prenez un litron de farine, délayez-la avec huit œufs & une cuillerée de bonne levure de bierre, & au defaut d'un morceau de levain gros comme une noix, un quarteron & demi de beurre frais fondu & ſel ; le tout étant

bien manié, couvrez-le d'un linge chaud & l'approchez du feu, enſorte qu'il n'en ſente la chaleur que légérement : il faut l'y laiſſer environ une heure, afin que cette pâte s'enfle.

Mettez enſuite ce gâteau dans une tourtiere, après y avoir fait fondre un quarteron de beurre frais, feu deſſus & deſſous. Ce gâteau étant cuit, on le ſert tout chaud.

Gâteau Flaman.

Prenez ce que vous voulez de fleur de farine, deux œufs frais pour deux litrons, demi-livre de beurre frais, de bon lait & du ſel raiſonnablement. Cela prêt, détrempez votre pâte à l'ordinaire avec gros comme le pouce de levain; cette pâte étant faite, poſez-la ſur une feüille de papier, & la couvrez d'une ſerviette bien chaude; laiſſez-la fermenter auprès du feu pendant cinq quarts d'heure, puis formez-en votre gâteau que vous mettrez cuire au four.

Gâteau d'amandes.

Faites une pâte à l'ordinaire, avec beurre & deux ou trois jaunes d'œufs; faites une fontaine au milieu de votre farine, où vous mettrez tout cela; ajoutez-y une demi-livre de ſucre, autant d'amandes pelées, & pilées menu, une bonne pincée de ſel & un peu d'eau de fleurs d'orange.

Maniez bien le tout, & en faites une pâte de bonne conſiſtance; étendez-la avec le rouleau ſur du papier graiſſé de beurre; que le *gâteau* ait un pouce d'épais; dorez-le, & le mettez cuire au four.

Gâteau mollet.

Ayez un fromage mou, demi-livre de beurre frais, preſque un litron de farine, du ſel à proportion; détrempez le tout enſemble avec de l'eau froide; paîtriſſez-le bien; donnez après quelque forme que vous voudrez à ce gâteau, & le faites cuire.

Autre ſorte de gâteau.

Prenez de la fleur de farine ce que vous voudrez ; détrempez-la avec de la crême de lait pur, battuë long-tems auparavant avec la main : ſur une livre de farine, mettez une demi-livre de beurre. Cette régle doit ſervir pour le plus ou le moins de *gâteaux*, qu'on veut faire. Ajoutez à cette pâte un peu de fromage mou ; il eſt bon qu'elle ſoit un peu ferme. Quand elle eſt en bon état, on en forme les *gâteaux*, qu'on dore, & qu'on fait cuire enſuite.

Gâteau galeux ou de fromage.

Faites la pâte comme ci-deſſus ; faites-en une abaiſſe pour former votre gateau ; étendez deſſus de petits morceaux de fromage de gruiere, ou autre affiné, avec du beurre, & faites-le cuire. Il y en a qui au lieu de lait détrempent leur pâte ſimplement avec de l'eau : elle n'en eſt pas ſi peſante, & même quand le beurre eſt bon, le gâteau en eſt plus délicat.

Gâteau Bourgeois.

Prenez un litron de fleur de farine, ou davantage, huit œufs avec un morceau de levain gros comme une noix, une cuillerée de biere, ſi vous en avez ; mêlez-y un quarteron & demi ou demi-livre de beurre frais, qu'il faut faire fondre ; paîtriſſez le tout avec du lait & du ſel raiſonnablement.

La pâte étant faite, couvrez-la d'un linge chaud ; approchez-la du feu, de maniere que la chaleur ne s'en faſſe ſentir que legerement ; laiſſez-la ainſi ſe chauffer, afin qu'elle s'enfle ; faites enſuite cuire le gâteau dans une tourtiere graiſſée de beurre tout autour, feu deſſus & deſſous. Trois quarts-d'heure ſuffiſent pour cuire *ce gâteau.*

Gâteau Gregois.

Prenez un litron de belle farine, un œuf frais,

un quarteron de bon beurre frais, que vous ferez fondre avant que de l'employer ; mêlez-y de bon lait, gros comme le pouce de levure de biere, & du ſel ; détrempez le tout petit à petit ; paîtriſſez-le de maniere que la pâte en ſoit maniable ; mettez-la ſur une ſerviette chaude, pour l'approcher du feu, afin de la faire lever. Quand elle l'eſt ſuffiſamment, ce qui ſe remarque quand la pâte forme comme une maniere d'écailles, on en fait un gâteau, qu'on fait cuire au four à l'ordinaire.

Gâteau à la Bourguignone.

Paîtriſſez deux litrons de farine avec eau, ſel & une livre de beurre frais ; maniez bien ce beurre en le paîtriſſant, afin de l'amollir ; mettez-y du fromage afiné, coupé par morceaux ; que le tout ſoit bien paîtri enſemble avec eau & ſel, afin que la pâte ſoit bien faite. Pour cela, applatiſſez encore cette pâte, quand elle eſt preſque faite, liez-la & lui donnez cette façon, juſqu'à trois ou quatre fois, c'eſt ce qui la rend légere & friande. Cela fait, formez le *gâteau* de l'épaiſſeur d'un pouce ; dorez-le avec un jaune d'œuf, puis faites-le cuire au feu.

Petits gâteaux pour le déjeûner.

Prenez de bonne farine ce que vous jugerez en avoir beſoin, du beurre frais, paîtriſſez l'un & l'autre avec eau & ſel. Il faut demi-livre de beurre pour un litron de farine ; & en paîtriſſant la pâte, après l'avoir applatie pluſieurs fois, il faut la plier de même que la précédente, c'eſt ce qui rend ce gâteau comme feüilleté, & très-délicat.

Cela fait, on forme les gâteaux ronds ou triangulaires. On les fait cuire au four : ils ne veulent ſentir le feu que peu de tems.

Gâteau de Compiegne.

Pour faire un *gâteau* de Compiegne, prenez de la farine ce que vous en voudrez ; mettez-en

un tiers de côté, dans ce tiers un quarteron de levure de biere; délayez-la avec de l'eau chaude, c'eſt-à-dire plus que tiede; paîtriſſez-la un peu molle; mouillez-la, & la mettez lever dans une nape bien envelopée, l'eſpace d'une demi-heure en hiver, & point en été. Pendant ce tems mettez le reſte de la farine ſur la table; faites un trou au milieu; mettez-y un quarteron de ſel fin, des œufs & du beurre à proportion de la farine; jettez le beurre par petits morceaux avec les œufs, un peu d'eau; mêlez le tout enſemble, & enſuite la farine. Quand le tout eſt bien mêlé, paîtriſſez trois fois, enſuite étendez-la; mettez la pâte du levain par-deſſus bien étenduë; coupez-la pluſieurs fois avec les mains, pour la mettre en différens tas; quand elle eſt bien mêlée avec le levain, donnez-lui encore trois tours avec les mains; mettez dans cette pâte du citron verd haché très-fin. Quand la pâte eſt faite, mettez-la dans un carton bien beurré, & fait exprès de la façon d'un boiſſeau. On le fait à peu près de la grandeur que l'on veut que ſoit le *gâteau*; & on le fait cuire au four: quand il eſt cuit, on ôte le carton, on beurre le deſſus avec de bon beurre fondu & un doroir, &, on jette par-deſſus de la petite nompareille.

Gâteau au lard.

Faites une pâte briſée très-fine; dreſſez un gâteau à l'ordinaire; mettez par rangées & fort près des lardons de petit lard de la hauteur ou un peu plus du gâteau, qu'il ſoit bien égal; mettez-le cuire au four, & le ſervez froid. Il faut un peu coucher les lardons, & ne pas tout-à-fait tant ſaler la pâte qu'à l'ordinaire par rapport au petit lard.

Gâteau à la Rambouillet.

Coupez deux noix de veau, que vous étendrez

comme une grande aſſiette ; faites-les piquer de menu lard ; parez-les par dedans ; garniſſez une caſſerole de bardes de lard ; étendez-y une de ces noix de veau, le lard en-deſſous ; mettez une farce par-deſſus ; faites un ragoût de ris de veau, champignons, queuës d'écreviſſes, quelques capres & aſſaiſonnemens, & les faites cuire. Quand il ſera cuit, ajoûtez à ce ragoût une douzaine de moviettes deſoſſées, & farcies d'une farce de ce qu'elles ont dans le corps, avec lard, une plaque de ris de veau blanchi, graiſſe de bœuf aſſaiſonnée & liée de deux jaunes d'œufs, que vous avez pliés dans le mortier. Ces moviettes étant farcies, faites-les cuire à la braiſe ; étant cuites & d'un bon goût, ajoutez-les & les mettez dans le ragoût avec une échalotte hachée & un jus d'orange ; arrangez le tout dans la noix de veau, qui eſt dans la caſſerole ; recouvrez d'un peu de farce l'autre noix de veau par-deſſus ; ficelez avec une éguille à brider ; faites cuire, feu deſſus & deſſous ; étant cuit, dreſſez-le dans un plat, & le garniſſez de hatelettes de ris de veau piqué par-deſſus, & ſervez avec eſſence de jambon & jus de citron pour entrée.

Gâteau Royal.

Coupez une noix de veau de la largeur d'une aſſiette, que vous ferez piquer de menu lard ; coupez-en une autre de la même largeur ſans la piquer, pour la couvrir ; garniſſez une petite caſſerole de bardes de lard ; renverſez la noix piquée dedans, le lard en-deſſous ; faites une petite abaiſſe de farce liée au fond ſur la noix de veau ; faites monter un petit bord de la même farce tout autour ; mettez-y un ragoût de foies gras, trufes vertes, &c. Couvrez le ragoût d'un peu de farce fort mince & de l'autre noix de veau ; paſſez la main dans deux œufs battus,

& le dorez. Couvrez-le de deux ou trois bardes de lard ; mettez-le cuire au feu, deſſus & deſſous un-peu moins. Etant cuit, ſervez-le avec une eſſence de jambon, & jus de citron pour entrée.

Gâteau de filets de poiſſon.

Prenez des filets de ſaumon, d'éturgeons, d'anguille, de carpe, de brochet, de tanche & de perche. Quand tous ces filets ſont tirés, prenez le reſte des chairs, qui ſont reſtées ſur les arêtes ; faites-en un godiveau, ou farce bien liée ; frotez le fond de la caſſerole de beurre; mettez deſſus du papier bien beurré ; étendez la farce deſſus en maniere de poupeton, & avec le blanc d'œuf poliſſez le godiveau de maniere que cela paroiſſe comme un puits ; arrangez-y vos filets de poiſſons par rang ; enſuite mettez-y des truſes, des piſtaches & des jaunes d'œufs comme à une galantine, étant aſſaiſonné de toutes les épices néceſſaires ; couvrez-le du même godiveau, & le mettez cuire au four ; étant cuit, retirez-le & le laiſſez refroidir ; renverſez-le ſur un plat ; pannez-le de chapelure de pain bien fine, & le ſervez ſur une aſſiette blanche pour Entremets.

Gâteau de Savoye.

Foüettez en neige une douzaine de blancs d'œufs ; mêlez-y peu à peu les jaunes, & autant peſant de ſucre en poudre, que les douze œufs ; coupez en long un quarteron de piſtaches pelées, & autant d'amandes douces coupées de même ; paſſez-les dans une caſſerole avec du ſucre, comme pour griller ; ajoutez-y du citron verd rapé ; jettez cela dans votre pâte, & mêlez bien le tout enſemble ; verſez-le dans une caſſerole ou poupetonniere ; & le mettez cuire au four ; étant cuit à propos, faites une glace blanche avec du blanc d'œuf, du ſucre en poudre & jus de citron ; battez bien le tout enſemble, & en couvrez le

gâteau ; faites-y quelque petit deſſein deſſus avec de l'écorce de citron confit coupé ; mettez-le un moment au four pour ſécher la glace ; enſuite retirez-le de la caſſerole, dreſſez-le dans un plat, & le ſervez pour Entrée.

Autre façon.

Prenez deux livres de ſucre bien pilé, vingt jaunes d'œufs, de la fleur d'orange pilée, du citron confit, du citron verd bien haché ; battez le tout enſemble ; ayez vingt-quatre blancs d'œufs à part ; foüettez-les bien ; qu'ils ſoient bien montés ; mêlez-les avec le ſucre & les jaunes d'œufs ; mettez-y légérement une livre de farine paſſée au tamis ; mêlez le tout enſemble ; ayez une caſſerole ronde de la grandeur que vous voulez faire votre gâteau ; paſſez-y par-tout du beurre fondu affiné ; renverſez-le ſens-deſſus-deſſous, pour que le beurre s'égoutte de ce qu'il y aura de trop ; & quand il eſt figé mettez dedans la caſſerole votre *gâteau* ; ſaupoudrez-le de ſucre fin ; faites-le cuire ; que le four ne ſoit pas trop chaud. Quand il eſt cuit & refroidi, glacez-le d'une glace blanche, & faites quelque deſſein avec des confitures. Quand il a belle couleur, on le peut ſervir ſans être glacé.

On peut mettre ſur quinze œufs une livre de ſucre, & un peu plus d'une demi-livre farine.

Gâteau de Savoye frit.

Prenez du *gâteau*, qui a déja ſervi ; coupez-le en tranches, & après en carreaux ; un demi-quart-d'heure, avant que de les frire, trempez-les dans du lait ; vous les égoutterez ſur une nape, & les farinerez ; faites-les frire de belle couleur, & les glacez avec du ſucre & la pelle rouge ; ſervez-le pour un plat d'Entremets, ou pour garnir quelques autres plats d'Entremets ſucrés.

Gâteau de piſtaches.

Ayez ſix onces de piſtaches, & deux onces d'amandes douces pelées ; faites blanchir une côte de citron verd confit ; hachez-la, & pilez bien le tout enſemble, en y ajoutant deux blancs d'œufs, puis le paſſez par un tamis ; peſez autant de ſucre en poudre que de pâte ; mêlez le tout enſemble ; enſuite foüettez huit autres blancs d'œufs, mêlez-les peu à peu, afin que cela ſe délaye mieux ; ajoutez y quatre jaunes d'œufs, que vous mêlerez bien ; faites un moule de papier ; verſez votre compoſition dedans, & le mettez cuire deux heures au four. Il faut plus de chaleur deſſous que deſſus. Quand il eſt cuit, vous le tirez du four, l'ôtez du papier, & le ſervez pour Entremets. On peut le ſervir glacé.

Gâteau de Lievre.

Prenez un ou deux lievres, dépoüillez-les, & les deſoſſez ; mettez la chair ſur une table avec une livre & demie de jambon cru maigre, des champignons, des truſes, du perſil, de la ciboule, une rocambole ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs crus, le tout bien haché enſemble ; coupez du lard en dés de la groſſeur d'une petite lentille : il faut qu'il y ait la valeur de deux tiers de lard, comme de viande ; mêlez bien le tout enſemble ; garniſſez une poupetonniere ou une caſſerole de bardes de lard ; mettez-y la compoſition du lievre haché ; formez du tout une boule ; couvrez-la de bardes de lard, & la faites cuire feu deſſus & deſſous, ou bien au four ; étant cuite, ſi vous voulez la ſervir chaude pour Entrée, dreſſez-la dans un plat, & la fendez en quatre, que les morceaux ſe tiennent ; garniſſez ce *gâteau* d'un ſaingaraz de jambon ; jettez le jus par-deſſus, & le ſervez chaudement. L'on ſert ce gâteau de

lievre froid pour Entremets ; étant cuit, laiſſez-le refroidir dans ſon jus, & le coupez par tranches ſur une ſerviette : on s'en ſert pour ſervir d'autres plats d'Entremets, comme jambon, hure & daube.

Gâteau de Lievre frit.

Prenez des tranches de *gâteau* de lievre ; comme celui qui eſt expliqué ci-après ; trempez-les dans une pâte à frire & les ſervez ; vous ferez une pâte avec de la farine, une cuillerée d'huile d'olive, un peu de ſel & du vin blanc ; vous délayez bien cette pâte avec une cuiller : il ne faut pas qu'elle ſoit trop claire ; trempez dedans les filets de gâteau de lievre ; faites-les frire de belle couleur & ſervez.

Gâteau de Lievre froid.

Prenez un lievre & un gigot de mouton, ôtez-en toute la viande & toutes les filandres ; hachez bien le tout enſemble avec du jambon, une pointe d'ail, perſil, ciboules, champignons ; quand le tout eſt bien haché, aſſaiſonnez-le de ſel, gros poivre, épices mêlées, & le moüillez d'une chopine de crême, ou d'une chopine de vin blanc ; ajoutez-y ſix jaunes d'œufs, environ deux livres de lard coupé en petits dés ; mêlez le tout enſemble avec la main ; foncez une caſſerole de bardes de lard & tout le tour, que cela ſoit bien uni ; mettez-y dedans toute la farce, & la couvrez par-deſſus de bardes de lard & d'une feüille de papier ; couvrez d'un couvercle, qui bouche bien, & couvrez le tout avec de la pâte faite de farine & de vinaigre ; faites-le cuire au four pendant trois heures ; laiſſez-le refroidir dans la même caſſerole ; retirez-le & le parez, & ſervez froid deſſus une ſerviette.

au de lievre eſt un compoſé de toutes ibiers, mais il faut toujours un lievre.

un *gâteau* de lievre chaud, on le fait mme celui-ci, & on met dans le mi-farce un ragoût de pigeons ou autres; it de même, & on le ſert avec une quand il eſt bien eſſuyé de ſa graiſſe.

Gâteau de Lievre grillé.

du *gâteau* de lievre, comme celui pliqué ci-deſſus; coupez-le en tranches nt, & trempez chaque morceau dans fondu; pannez-les & les faites griller ouleur, & ſervez avec une bonne ſ-

Gâteau de mille feüilles.

in feüilletage briſé, abattez cinq abaiſ- baiſſeur d'un écu, qu'elles ſoient toutes le grandeur de celle de deſſus; découlieu en fleur de lys, ou en cœur; faire au four; quand elles ſont cuites & , mettez deſſus chacune des confitures ſeur d'un écu, & les mettez après l'une e, celle qui eſt découpée par-deſſus autres; uniſſez bien tout autour, en cou- u'il y a de trop; s'il y a des trous dans rempliſſez avec les rognures; ayez une inche; quand le gâteau eſt bien ſéché, ſécher dans le four; faites après des deſc des confitures, comme gelée de gropiſtaches pilées & mélées avec du ſucre is le ſervez enſuite deſſus une ſerviette.

Gâteau au ris.

cuire une demi-livre de ris, comme e un potage au blanc; quand il eſt cuit pais, mettez-le dans une pâte briſée, c un litron de farine, trois quarterons e, quatre blancs d'œufs, un peu de ſel, n faut pour un gâteau ordinaire; mettez

la pâte & le ris dans un mortier ; pilez le tout enſemble ; dreſſez enſuite votre gâteau à l'ordinaire, dorez-le & le faites cuire au four ſur une feüille de papier beurré, & le ſervez chaud.

Gâteau de puits d'amour.

Faites un feüilletage, étendez-le de l'épaiſſeur d'un écu ou de deux florins ; mettez un plat par-deſſus de la grandeur que vous voulez faire votre *gâteau* ; coupez la pâte tout autour ; mettez cette abaiſſe ſur un plafond ; enſuite prenez un autre plat qui ſoit plus petit d'un pouce ; refaites une autre abaiſſe ; coupez-la dans le milieu, & en enlevez la piéce de ſix pouces en rondeur, ſelon la grandeur du gâteau ; mettez le colier ſur la premiere abaiſſe ; faites quatre parties auſſi grandes que vous le jugerez à propos, pour le moins de quatre pouces de hauteur ; elles ſe font du même feüilletage ; faites cuire le tout au four ; étant cuit, poudrez le gâteau de ſucre, & le glacez avec la pelle rouge ; que les parties ſoient glacées de tous côtés ; formez un petit cordon de la longueur de quatre ou cinq pouces, pour imiter les ſeaux d'un puits : le cordon doit être cuit au four, & glacé de même que le reſte ; faites enſuite cinq petits choux gros comme le poing ; étant cuits, fendez-les par le coin, & ſans les ſéparer ; farciſſez-les de gelée de groſeilles, ou de marmelade d'abricots ; dorez-les avec du beurre fondu ; enſuite poudrez-les de ſucre, & les glacez avec la pêle rouge ; dreſſez le *gâteau* dans le plat où vous voulez le ſervir, & rempliſſez le cœur de votre puits d'amour de gelée de groſeilles, ou de marmelade d'abricots ; ayez enſuite dans une caſſerole du caramel bien chaud, trempez-y de vos parties & les poſez ſur votre puits d'amour en croix, en les faiſant toucher en haut les unes contre les autres ; enſuite trempez le bout de votre chaîne dans

dans le caramel, & l'attachez au haut de vos parties, de maniere que cela imite la chaîne & les ſeaux d'un puits; mettez enſuite un de vos choux ſur le haut, & les autres quatre dans les intervalles des parties; ſervez votre *gâteau* pour Entremets : on le fait auſſi grand & auſſi petit qu'on le veut, cela dépend de la fantaiſie de l'ouvrier.

Gâteau de Bœuf.

Prenez un morceau de tranche de bœuf tendre, faites-le hacher avec un morceau de jambon, tetines de veau; étant bien haché, prenez un bon morceau de lard, que vous couperez en dés; maniez-le avec la viande hachée; aſſaiſonnez-le de ſel, fines épices, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, échalotes, le tout haché très-fin, thim, laurier, baſilic en poudre, un demi-verre d'eau-de-vie; foncez une poupetonniere de bardes de lard; mettez dedans la farce; après l'avoir bien mêlée couvrez-la de bardes de lard; mettez le couvercle de la poupetonniere; bouchez le tour avec une pâte faite avec de la farine & du vinaigre; faites-la cuire cinq ou ſix heures dans le four à feu doux; laiſſez le tout refroidir dans ſa braiſe, le ſervez froid ſur une ſerviette pour Entremets.

Gâteau à l'Angloiſe.

Prenez deux poignées de farine, une chopine de lait, un demi-ſetier de crême; délayez la farine avec le lait & la crême; mettez-y une demi-livre de raiſin ſec haché avec une demi-livre de graiſſe de bœuf, un peu de coriandre, de muſcade rapée, un quarteron de ſucre, de l'eau de fleurs d'orange, un peu d'eau de vie; mêlez bien le tout enſemble; beurrez le fond d'une caſſerole de la grandeur du plat d'Entrée

mets que vous devez ſervir ; mettez dedans ce gâteau ; faites-le cuire au four ; quand il eſt cuit retirez-le & le glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

Gâteau à l'Italienne.

Mettez dans une caſſerole un demi-ſetier d'eau, un peu de ſel, un quarteron de beurre, deux ou trois zeſtes de citron verd ; faites boüillir cette eau ſur un fourneau ; ôtez les zeſtes de citron ; mettez de la farine autant que l'eau en pourra boire ; faites-la bien déſécher & la mettez refroidir ; délayez enſuite cette pâte avec des œufs autant que la pâte en peut boire ; mettez-y enſuite de l'eau de fleurs d'orange, biſcuits d'amandes écraſées ; dreſſez-les ſur un plat-fond de la groſſeur d'un œuf ; faites-le cuire au four ; glacez-les avec du ſucre & pelle rouge.

Gâteau de verjus en bignets.

Prenez une pâte de feüilletage, coupez-la comme ſi vous vouliez faire de petits pâtés ; mettez dedans des confitures de verjus, couvrez-les d'une autre abaiſſe ; moüillez les bords pour bien ſoudre enſemble ; faites-les frire de belle couleur dans du ſain-doux ; mettez-les égoutter ſur un linge blanc : on peut avec toutes ſortes de confitures faire de ces eſpeces de gâteaux.

Gâteau à la Brie.

Prenez du fromage de brie qui ſoit bien gras, paîtriſſez-le avec un litron & demi de farine, trois quarterons de beurre, très-peu de ſel ; mettez cinq ou ſix œufs pour délayer votre Pâte. Quand elle ſera bien paîtrie, vous la moüillerez pour la laiſſer repoſer une heure, enſuite formez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

Gâteau fourré.

Prenez de la pâte à feüilletage, formez deux *gâteaux égaux*, pour en faire un plat d'Entre-

mets, de l'épaiſſeur de deux écus chacun ; mettez ſur le premier des confitures ; laiſſez un doigt de bord, que vous mouillerez avec un doroir trempé dans l'eau ; mettez le ſecond gâteau ſur le premier, & les collez bien enſemble en les maniant avec les doigts tout autour ; après les avoir un peu façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu, & faites-le cuire au four.

Quand il eſt cuit & ſortant du four, paſſez deſſus un doroir trempé dans du beurre ; jettez par-tout par-deſſus de la petite nompareille : une autre fois pour changer en la place de nompareille, mettez-y du ſucre fin, & la pelle rouge par-deſſus pour le glacer.

Autre maniere de faire un Gâteau.

Prenez deux blancs d'œufs frais, ôtez-en le germe ; frotez-les le plus long-tems que vous pourrez ; mettez dedans un quarteron de fleur de farine, autant de ſucre broyé ; battez bien le tout enſemble ; verſez-y un peu d'eau-de-vie, un peu de corriandre en poudre ; mêlez le tout enſemble ; étendez-le ſur du papier menu, large comme des aſſiettes ou environ ; ſaupoudrez-le de ſucre, & les faites cuire au four.

GAUFRE, *Cruſtolum teſſelatum.* Menuë piéce de pâtiſſerie, qui ſe fait beaucoup dans certaines Provinces, & chez les bourgeois.

Façon de faire des Gaufres.

Prenez de la fleur de farine, la plus fine que vous pourrez avoir, & ſelon la quantité que vous voudrez faire de *gaufres* ; mettez cette farine dans une terrine ou autre vaſe ; verſez-y petit à petit du lait pour détremper la farine ; aſſaiſonnez-la de ſel à diſcrétion, & de beurre fondu filé.

Délayez bien le tout avec une cuiller de maniere qu'il n'y reſte point de pâtons ; ajoutez-y,

du ſucre en poudre ; remuez bien la pâte, & qu'elle ſoit un peu plus forte que de la boüillie, quand elle eſt cuite.

Cela fait, prenez le *gaufrier*, mettez-le chauffer ſur un petit feu clair, il faut qu'il ſoit preſque rouge ; étant chaud d'un côté, vous le tournez de l'autre, afin qu'il chauffe également, & quand il l'eſt des deux côtés, ouvrez-le, graiſſez-en le dedans de beurre ou de lard ; enſuite verſez-y de la pâte avec une cuiller à pot, & l'étendez.

Fermez doucement ce *gaufrier*, remettez-le ſur le feu ; laiſſez-l'y juſqu'à ce que vous jugiez à propos que la *gaufre* ſoit cuite de ce côté-là ; tournez alors le *gaufrier* de l'autre côté ; la *gaufre* étant cuite, tirez-la de dedans le *gaufrier* avec un couteau.

Gaufres à fromage.

Détrempez la pâte, comme on l'a dit, ſans ſucre ; ayez de bon fromage affiné, de gruyere ou autre ; coupez-le par petits morceaux fort minces ; jettez-les dans la pâte ; délayez bien le tout ; mêlez-y un verre de vin, & faites les *gaufres* à l'ordinaire.

Les premieres *gaufres* ne ſont pas quelquefois bien ; ſouvent le *gaufrier* trop chaud ou pas aſſez chaud en eſt la cauſe ; cela provient auſſi de la pâte trop forte ou trop claire ; on juge de cela aiſément : il y en a qui ne détrempent leurs *gaufres* qu'avec de l'eau, elles ne ſont pas ſi délicates que les premieres.

Gaufres au ſucre.

Ayez huit œufs, une livre de ſucre, autant de beurre fondu ; mêlez bien le tout en le battant ; ajoutez-y trois quarterons de farine ; délayez-la petit à petit avec les œufs & le ſucre, juſqu'à ce que cette pâte ait acquis un peu de conſiſtance ; on en fait d'abord l'eſſai, afin

de juger au goût ſi cette pâte eſt aſſez fine, ſinon on y ajoutera du ſucre & du beurre.

La pâte étant en bon état, on prend les fers, qui doivent être chauds comme il faut; on les frote de beurre frais fondu, avec une plume, ou autre choſe; puis avec une cuiller on verſe de cette pâte deſſus : une bonne cuillerée à bouche ſuffit pour chaque gaufre. On remet les fers ſur un feu clair, pour cuire les gaufres : on les retourne; étant cuites, on les tire; ainſi du reſte.

Autre façon.

Prenez une demi-livre de ſucre fin, une demi-livre de farine, deux œufs, du citron verd haché très-fin, de l'eau de fleurs d'orange, une demi bouteille de vin de Champagne, un peu de beurre fondu; délayez bien le tout enſemble; que la pâte ſoit un peu liquide. Quand on ne veut point mettre du vin de Champagne, l'on peut mettre un poiſſon d'eau-de-vie, avec de l'eau, ou bien de la crême; quand la pâte eſt bien mêlée, faites chauffer le fer à *gaufres* ſur un fourneau; frotez-le un peu avec de la bougie, pour que les gaufres ne tiennent pas; faites cuire ainſi les *gaufres*, & les mettez toutes chaudes ſur un rouleau; quand elles ſont faites, il faut les mettre dans un lieu ſec.

GELE'E, *Galatina.* On fait les gelées avec le ſuc des fruits murs, cuits avec du ſucre à une conſiſtance convenable.

Les gelées de fruits ſont rafraîchiſſantes, ſtomacales & acéſcentes, & propres par conſéquent dans l'alcaleſcence des ſucs contenus dans les premieres voies, ſurtout quand on les diſſout dans quelque liqueur convenable.

On fait de la gelée de pluſieurs ſortes de fruits. On trouvera ſous les noms particuliers de ces

fruits, la maniere de faire ces différentes
lées.

Gelées de toutes ſortes de fruits.

Prenez de telles ſortes de fruits que vous
gerez à propos ; coupez-les par morceaux, fait
les cuire dans de l'eau plus ou moins à prop
tion de la dureté des fruits. Quand ils ſont c
paſſez-les dans un linge bien fort, tirez-en
plus de décoction que vous pourrez ; mettez ce
décoction dans un poëlon ou dans une baſſ
avec une pinte d'eau & une livre de ſucr
faites cuire le tout enſemble juſqu'à ce que vo
gelée ſoit toute formée : ce que vous connoît
facilement ſi en prenant dans une cuiller &
renverſant, elle tombe par gros morceaux,
non pas en coulant ou en filant ; vous pou
auſſi en mettre ſur une aſſiette, & obſerve
elle ne coule point. Quand elle eſt cuite, tir
la & la dreſſez.

Remarquez que toutes les gelées rouges
vertes, doivent cuire à petit feu, & être c
vertes pendant qu'elles cuiſent ; mais les gel
blanches doivent cuire à grand feu & déc
vertes.

On doit encore remarquer qu'il faut plus
ſucre aux coins qu'aux autres fruits.

GELÉE DE GROSEILLES, voyez *Groſeilles.*
GELÉE DE GRENADES, voyez *Grenades.*
GELE'E DE FRAMBOISES, voyez *Framboiſe.*
GELE'E D'EPINE-VINETTE, voyez *Poire.*
GELE'E DE VERJUS, voyez *Verjus.*
GELE'E DE CERISES, voyez *Ceriſe.*
GELE'E DE POMMES, voyez *Pomme.*
GELE'E DE COINS, voyez *Coin.*
GELE'E DE GROSEILLES VERTES, voyez G
ſeilles.

GELE'E DE VIANDES, *Jure carnibus elixis concretum.* On fait des gelées de viandes qui ſervent pour Entremets. La gelée de viande eſt un eſpéce de reſtaurant, mais plus alimenteuſe que médicamenteuſe.

Façon de faire les Gélées de viande.

Prenez des pieds de veau, ſelon la quantité de gelée que vous voulez faire, un bon coq. Ayant bien lavé & épluché le tout, mettez-le dans une marmite avec de l'eau à proportion; faites cuire ces viandes & les écumez avec ſoin. Quand elles ſont preſque défaites, c'eſt ſigne que la gelée eſt aſſez faite: Il ne faut pas qu'elle ſoit trop forte.

Cela fait, ayez une caſſerole, mettez-y votre gelée; après l'avoir paſſée par l'étamine ou un linge, & l'avoir bien dégraiſſée avec deux ou trois ailes de plume, on y met du ſucre à proportion, de la canelle en bâton, deux ou trois clous de girofle, l'écorce de deux ou trois citrons dont on garde le jus. On fait cuire la gelée quelque peu avec ces ingrédiens; puis pendant ce tems-là on fait la neige avec quatre ou cinq blancs d'œufs; on y preſſe le jus de citron, on verſe le tout dans la gelée en le remuant un peu de tems en tems ſur le fourneau.

On la laiſſe enſuite repoſer juſqu'à ce que le bouillon s'éleve au deſſus de la caſſerole, & qu'il ſoit prêt à ſe répandre; ayez alors une chauſſe toute prête, vuidez la gelée dedans & la paſſez deux ou trois fois juſqu'à ce qu'elle ſoit toute claire; après quoi on la ſert.

Il y en a lorſque la gelée cuit avec les viandes, qui y mettent un peu de vin blanc, & pour la ſervir il faut la mettre dans un lieu bien froid, afin qu'elle ſe prenne mieux.

La gelée eſt ſuſceptible de pluſieurs couleurs ; on la mange dans ſa couleur naturelle ; on en blanchit d'autre avec les amandes pilées & paſſées à l'ordinaire. Pour la gelée jaune, on y met quelques jaunes d'œufs, à la griſe de lin, un peu de cochenille, & pour la rouge du jus de betterave, pour la violette du tourneſol violet, & pour la verte du jus de poirée qu'on fait cuire dans un plat pour en ôter la crudité.

Le blanc-manger eſt encore une gelée pour le faire. Voyez au *Blanc-manger* & à l'article de *Corne de cerf*.

GELINOTTE DES BOIS, *Galina ſilveſtris*. Elle a la chair extrêmement délicate, & très-aiſée à digérer, parce qu'elle n'eſt nullement fibreuſe ; elle nourrit beaucoup & fournit les ſucs les plus épurés. On la recommande pour guérir les douleurs néphrétiques. Cette poule ſauvage reſſemble à la perdrix ; il y en a qui appellent gelinotte la femelle du faiſan. Tous ces oiſeaux donnent un grand relief à un repas dans leur ſaiſon. Voyez *Faiſan* pour ſçavoir comment elles s'apprêtent en cuiſine. Il y a des gelinottes d'eau, qui ſont moitié poule & moitié canne, de différens plumage & grandeur. Comme c'eſt un oiſeau de riviere, voyez *Canard ſauvage* pour l'apprêt.

GENIEVRE. Nom que l'on donne aux baïes du genevrier, qui eſt un arbriſſeau fort commun, dont le bois eſt dur, approchant de la couleur rougeâtre, revêtu d'une écorce rude ; il pouſſe quantité de branches, ſes feuilles ſont étroites, toujours vertes & garnies d'épines ; ſes fleurs ſont de petits chatons qui ne laiſſent aucun fruit. Ses baïes ſont rondes, ſemblables à celles du lierre, vertes d'abord, & noires quand elles muriſſent ; elles renferment trois ou quatre graines

graines oblongues, triangulaires. On donne à ces baïes le nom de geniévre.

On attribue beaucoup de propriétés à la graine de geniévre; elle conſerve le cerveau, elle conforte la vuë, nettoye la poitrine, chaſſe les vents, & facilite la digeſtion. On l'emploie fréquemment en médecine.

Eau ou Ratafiat de Geniévre.

Prenez des baïes de geniévre bien groſſes & bien mûres; mettez-les infuſer dans de l'eau-de-vie, ajoutez-y du ſucre à proportion. On en prend le matin, ou après le repas une ou deux cuillerées.

Syrop de Geniévre.

Faites infuſer chaudement pendant neuf jours des baïes de geniévre fraîchement cueillies & bien mûres; faites-les boüillir enſuite pendant un peu de tems, & après les avoir écraſées, remettez-les boüillir encore un peu, puis paſſez la liqueur avec une forte expreſſion; mettez-la ſur le feu avec une ſuffiſante quantité de ſucre, & la faites cuire en conſiſtance de ſyrop. On en peut prendre depuis quatre gros juſqu'à une once.

Ce ſyrop, ainſi que le ratafiat, eſt cordial & ſtomacal, & bon pour faciliter la digeſtion.

GENOISES. Hachez du citron verd & du citron confit même; pilez-le enſuite dans le mortier avec deux macarons, ſix biſcuits d'amandes ameres, un morceau de moëlle de bœuf, de la marmelade de fleurs d'orange, gros comme deux œufs de créme pâtiſſiere, quatre jaunes d'œufs, avec une quantité convenable de ſucre, le tout étant bien pilé & mêlé enſemble, faites-en des abaiſſes de pâte fine bien mince; moüillez le deſſus légérement avec un peu d'eau;

mettez deſſus de votre compoſition par petits morceaux à quelque diſtance les uns des autres ; couvrez-les enſuite de l'autre abaiſſe, & avec le bout du doigt enfermez chaque petit morceau entre les deux pâtes, & avec un fer propre pour cela, coupez-les un à un ; rangez-les proprement ſur une feuille de papier, & les faites frire ou cuire au four ſur une feuille de cuivre ; glacez-les enſuite & les ſervez pour Entremets.

Cette eſpece de pâtiſſerie eſt aſſez ſaine & fort agréable au goût ; mais les amandes qu'on y fait entrer avec le citron, ne ſervent qu'à la rendre plus indigeſte, l'écorce de citron ainſi que les amandes étant très-difficiles à digérer ; il en eſt de même de la moëlle de bœuf qui ſe digére difficilement, & qui eſt propre à produire un ſang épais & groſſier, & à exciter des nauſées : il faut donc bien ménager ces ingrédiens.

GIBIER, *Venatio caro ferina.* On entend par-là les animaux bons à manger qu'on a pris à la chaſſe : il y a du gros & du menu gibier.

Le gros gibier comprend les bêtes fauves.

Le Chevreuil.
Le Daim.
Le Faon.
Le Cerf.
La Biche.
Le Sanglier.
Le Marcaſſin.

On comprend ſous le nom de menu gibier.

Les Faiſans.
Les faiſandeaux.
Les Canards ſauvages.
Les Sarcelles.
Les Rouges.
Les Allebrans.
Les Allouettes.
Les Ramiers.
Les Ramereaux.
Les Perdrix.
Les Perdreaux.

Les Beccaſſes.	Les Merles.
Les Beccaſſines.	Les Grives.
Les Becots.	Les Gelinotes.
Les Cailles.	Les Pluviers.
Les Cailletaux.	Les Rouges gorges.
Les Guignards.	Les Vanneaux.
Les Ortolans.	

Gibier à Poil.

On comprend ſous ce nom.

Les Lievres.	Les Lapins.
Les Levrauts.	Les Lapereaux.

Voyez à l'article *Animaux*, les propriétés générales du gibier, & ſous les noms particuliers, les qualités & les vertus partiulieres à chaque eſpece.

Le gibier doit être mangé à propos dans le tems que ſon fumet eſt le plus agréable. Quand on l'apprête trop frais, il eſt inſipide, & lorſqu'on tarde trop, il porte au nez.

La haute venaiſon veut être un peu mortifiée pour être d'un bon goût.

On trouvera ſous les articles particuliers les différentes manieres d'apprêter tous ces Animaux.

GIGOT. Partie du Quartier de mouton de derriere. Cette partie s'accommode en cuiſine de bien des façons ; on en a déja vu pluſieurs à l'article de *l'Eclanche* : voici celles qui n'y ſont pas compriſes.

Gigot à la daube.

Prenez un gigot de mouton, ôtez en la peau, & le faites blanchir ; piquez-le de menu lard ; mettez-le tremper dans du verjus ou du vin blanc pendant un demi jour avec ſel, poivre, laurier, clous, bouquet de fines herbes ; faites-le rôtir enſuite à la broche, arroſez le de ſa marinade ;

& quand il eſt cuit faites une ſauſſe avec le dégoût, un peu de farine frite & un jus de champignons : vous pouvez ajouter à cette ſauſſe un anchois, y laiſſer mitonner le gigot quelque tems, & ſervir chaudement pour Entrée.

Autre façon.

Otez la peau du gigot, battez-le avec un bâton pour en rendre la chair plus courte ; coupez le bout de l'oſſelet, piquez-le de gros lardons, mettez-deſſus ſel & poivre ; prenez enſuite un pot où vous le ferez bouillir d'ans l'eau. Quand il eſt cuit, mettez-y du vin, un peu de verjus, du citron & des clous ; tirez-le enſuite, & avant de le ſervir, verſez deſſus un peu d'eſſence d'ail, & ſervez chaudement.

Gigot roulé piqué de menu lard avec une eſſence.

Deſoſſez votre gigot, levez-en la moitié de la viande, faites-en une farce, & piquez le deſſus du gigot ; mettez enſuite la farce dedans, couſez-le tout autour, faites-le cuire & glacer comme un fricandeau & ſervez avec une bonne eſſence.

Gigot à la Païſanne.

Dégraiſſez & deſoſſez un gigot de mouton, ne laiſſant que l'os du manche ; après l'avoir bien battu, ôtez la peau de deſſus large comme les deux mains ; piquez-le de menu lard, arrangez dedans une bonne farce ; faites un ragoût de pigeons, ou d'ailerons ou de ce qu'il vous plaira, que vous mettrez dedans ; recouvrez de farce & mettez cuire à la braiſe. Quand le gigot eſt cuit, égouttez-le & le ſervez avec une eſſence de jambon & jus de citron pour Entrée.

Gigot à l'Eſpagnole.

Parez le manche de votre gigot, ôtez l'os du milieu & toute la chair, à la réſerve d'un pouce d'épaiſſeur que vous laiſſez à la peau ; battez-la

légérement; hachez la chair que vous en avez tiré avec fines herbes & fines épices; mettez-y du lard coupé en dés, & mettez cette farce dans votre gigot; ficelez-le, & mettez cuire à la braiſe.

Quand il eſt cuit, ſervez-le avec une ſauſſe à l'Eſpagnole. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire.)

Ou bien mettez dans une caſſerole du jus de bœuf & du coulis de veau & de jambon, un petit oignon; deux clous de girofle, ſel, poivre, un verre de bonne huile, capres & anchois, une gouſſe d'ail, un verre de vin de Champagne ou d'autre vin blanc; faites boüillir le tout & l'écumez; paſſez cette ſauſſe dans un tamis de crin & vous en ſervez. Vous pouvez au lieu de la chair du gigot, vous ſervir de celle de perdrix rôtie.

Gigot de Mouton en ſauciſſon.

Prenez un fort gigot de mouton, ouvrez-le en deux, ôtez les os, ne laiſſez que le manche pour marquer que c'eſt un gigot; prenez une partie de la chair du dedans de votre gigot; coupez en dés du jambon, des truſes fraîches dans la ſaiſon & du lard; aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, ciboules, perſil haché, une pointe d'ail; lardez votre gigot par dedans de gros lard bien aſſaiſonné, mettez-y le ſalpicon, & l'ayant roulé en ſauciſſon & ficelé, mettez-le cuire à la braiſe. Quand il eſt cuit & égoutté, dreſſez-le dans un plat, & ſervez par-deſſus un petit coulis avec un jus de citron pour Entrée.

Gigot de Mouton à l'eau.

Prenez un gigot de mouton mortifié, battez-le avec le plat d'un couperet, caſſez-en le gros os, mettez-le cuire dans une marmite avec de l'eau, ſel, poivre, clous, fines herbes, quel-

ques bardes de lard & une bouteille de vin blanc; quand il eſt cuit, tirez-le, dreſſez-le dans un plat, mettez deſſous une ſauſſe à l'Italienne, & ſervez chaudement pour Entrée. (Voyez au mot *Sauſſe*, l'article *Sauſſe à l'Italienne.*)

Gigot de Mouton à la Perigord.

Coupez des truſes en petits lardons, coupez du lard de la même façon; aſſaiſonnez ces lardons de ſel, poivre, fines épices, perſil, ciboules, une pointe d'ail, le tout bien haché; lardez par-tout votre gigot de votre lard & des truſes; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne point l'air; & après ce tems-là, faites-le cuire à petit feu dans une caſſerole dans ſon jus envelopé de tranches de veau & de lard. Quand il eſt cuit, dégraiſſez la ſauſſe, ajoutez-y une cuillerée de coulis & ſervez chaudement.

Gigot de Mouton aux légumes glacés.

Prenez un gigot mortifié que vous parez de ſa graiſſe & du bout du manche, ficelez-le & le mettez dans une marmite avec bon boüillon; prenez la moitié d'un choux, une douzaine de racines tournées en rond, ſix gros oignons, trois pieds de céleri, ſix navets; faites blanchir le tout enſemble un demi-quart d'heure; mettez-les enſuite dans l'eau fraîche, preſſez le tout pour qu'il ne reſte point d'eau; ficelez le choux & le céleri; mettez ces légumes cuire avec le gigot avec peu de ſel. Quand le tout eſt cuit, retirez le gigot & les légumes ſur un plat; eſſuyez-le bien de ſa graiſſe avec un linge blanc, dreſſez-le dans un plat, les légumes autour; dégraiſſez enſuite & paſſez au tamis le boüillon dans lequel a cuit le gigot, faites-le réduire à deux cuillerées: c'eſt ce qui fait votre glace; mettez-la légérement ſur le gigot & ſur les légumes pour le

glacer également ; enſuite vous mettrez un coulis clair dans la caſſerole où vous avez fait glacer votre boüillon pour en détacher ce qui reſte ; paſſez cette ſauſſe au tamis pour la rendre plus claire, & ſervez ſur les légumes ſans toucher à la glace.

Gigot de Mouton à la perſillade.

Prenez un gigot mortifié que vous parez & ficelez ; faites-le cuire enſuite avec du boüillon, très-peu de ſel & un bouquet garni. Quand le gigot eſt cuit, retirez-le, faites réduire le boüillon après l'avoir dégraiſſé juſqu'à ce qu'il ſoit en glace ; remettez enſuite le gigot dans la caſſerole, ayez ſoin de le remuer crainte qu'il ne s'attache. Quand il ne reſte plus de ſauſſe dans la caſſerole, dreſſez le gigot dans un plat ; mettez dans la caſſerole un coulis clair pour détacher ce qui reſte ; faites blanchir une bonne pincée de perſil pendant un demi-quart d'heure dans de l'eau boüillante, retirez-le pour le mettre dans l'eau fraîche, preſſez-le & le hachez très-fin ; mettez-le perſil dans votre ſauſſe, aſſaiſonnez de bon goût, & ſervez ſur le gigot.

Gigot de Veau farci.

Prenez un gigot de veau, levez-en la peau de façon que le manche y tienne ; tirez-en toute la chair, faites-en une farce avec de la graiſſe, lard, fines herbes, fines épices, ciboules hachées, champignons, un peu de mie de pain trempée dans de la crême avec quatre ou cinq jaunes d'œufs, le tout haché enſemble & pilé dans le mortier ; farciſſez-en votre gigotin ; ayez la peau d'un autre gigotin que vous mettez par-deſſus, & que vous couſez enſemble ; faites-le cuire à la braiſe, & quand il eſt cuit, ſervez-le avec un ragoût de champignons, ou une ſauſſe hachée, ou un ſaingaras.

Gigot de Veau à l'étoufade.

Lardez votre gigot de gros lard, & le paſſez à la caſſerole ; mettez-le enſuite étouffer dans une terrine avec champignons, une cuillerée de boüillon, un verre de vin blanc, ſel & poivre, bouquet de fines herbes, clous de girofle & muſcade. Quand il eſt cuit, liez la ſauſſe avec farine frite, & ſervez pour Entrée garni de pain frit avec jus de citron.

Ou bien quand il eſt cuit, liez-le d'un coulis & ſervez de même chaudement.

GIMBLETTE. Sorte de pâtiſſerie dure de la groſſeur du petit doigt tournée en rond en maniere d'anneau.

Maniere de faire des Gimblettes.

Prenez un quarteron de farine ou plus, ſuivant la quantité que vous voulez faire, avec une once & demie, ou tout au plus deux onces de ſucre en poudre, deux ou trois jaunes d'œufs, un blanc d'œuf tout au plus, un peu de fleur d'orange, un peu de muſc & d'embre préparés, mais fort peu ; paîtriſſez le tout enſemble & en faites une pâte ferme ; ſi la pâte n'étoit pas maniable & ne pouvoit pas ſe filer pour la mettre en petits anneaux, mettez-la dans le mortier ; verſez-y une petite goutte d'eau de fleurs d'orange & d'eau claire pour la rendre plus maniable, puis ficelez-la en petits ronds, faites-la revenir dans l'eau boüillante comme les biſcotins ; dreſſez-la ſur des feüilles de fer blanc ou ſur du papier, & faites cuire de même que les biſcotins. Voilà ce que l'on appelle gimblettes d'Alby ou de Toulouſe & de Rome.

GINGEMBRE, *Zinziber.* Racine d'un petit roſeau qui croît aux Indes & aux Iſles Antilles d'où on nous l'apporte préſentement. Elle s'étend beaucoup, rampe & multiplie dans la terre ; elle eſt un peu platte, nouée à demi,

ronde, longue & large à peu près comme le pouce. On la fait ſécher avec grand ſoin ſur les lieux au ſoleil & au four; car elle eſt chargée de beaucoup d'humidité qui la pourriroit en peu de tems. Quelques Marchands l'entourent d'un bol rouge pour l'empêcher de ſe carier, & pour la conſerver plus long-tems: avant de l'employer on a ſoin de la bien monder de ſon écorce.

On la mêle dans les épices, principalement quand le poivre eſt cher, à cauſe de ſon goût âcre & aromatique qui excite l'appétit.

On doit choiſir le gingembre nouveau, bien nourri, qui n'ait point été carié, qui ſoit d'une bonne odeur, de couleur griſe, rougeâtre en dehors & blanche en dedans, & d'une ſaveur âcre, piquante & aromatique.

Le gingembre contient beaucoup de ſel âcre, & d'huile.

Il approche de la nature du poivre; mais comme le remarquent de ſçavans Médecins, il eſt d'une ſubſtance moins volatile qui le rend plus lent à agir.

Il chaſſe les vents, il pouſſe par les urines, il diviſe les humeurs groſſieres, il aide à la digeſtion, il provoque l'appétit à cauſe de ſon ſel âcre fort inciſif & pénétrant, capable de produire de ſemblables effets.

Son uſage trop fréquent enflamme les humeurs par la grande raréfaction que ſon ſel y excite.

Le gingembre convient dans les tems froids aux vieillards, aux phlegmatiques, à ceux dont les humeurs ſont groſſieres & peu en mouvement, qui digérent avec peine, & qui ſont ſujets aux vents; mais il eſt pernicieux aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

Gingembre en ſalade.

Quand le gingembre eſt encore tendre, on

le coupe ſur les lieux par tranches & on le mange en ſalades avec du vinaigre, de l'huile & du ſel. On dit qu'étant ainſi accommodé, il eſt fort agréable; il n'eſt pas ſi âcre que quand il a été ſéché, parce qu'il contient pour-lors beaucoup d'humidité qui étend ſes ſels âcres. Pour nous nous ne pouvons le manger de cette maniere, parce qu'on ne nous l'envoye que quand il eſt bien ſec.

Gingembre confit.

On confit auſſi le gingembre récemment tiré de la terre avec le ſucre dans les lieux où on le cultive. On le fait auparavant tremper dans l'eau pour diminuer ſon âcreté; cette confiture eſt d'un grand uſage pour ceux qui vont ſur mer, elle eſt propre pour réſiſter au venin, pour fortifier les parties, & pour aider à la digeſtion.

On doit choiſir le gingembre confit, gros, molaſſe, de couleur dorée, d'un goût agréable. Son ſyrop doit être blanc & aſſez cuit; on en mange à chaque fois un petit morceau gros comme le bout du doigt.

GIROFLE, *Caryopſcillus.* C'eſt le fruit d'un arbre à grandes & longues feüilles qui croit aux Molucques. Quand les girofles commencent à paroître, ils ſont d'une couleur verte, blanchâtre, enſuite ils deviennent roux & enfin bruns comme nous les voyons. On les appelle clous de girofle à cauſe qu'ils ont la figure d'un clou un peu émouſſé avec quatre petites cornes à ſon ſommet, du milieu deſquelles s'éleve une petite tête ronde, creuſe & friable qui tombe aiſément.

Il y en a de deux ſortes; les premiers ſont ceux qui tombent en ſecouant l'arbre qui les porte; les ſeconds étant plus fortement attachés à l'arbre, ne tombent point, & ils y augmentent

ſuite ſi bien en grandeur qu'ils devien-
ɔs comme le pouce ; ainſi les premiers
ne différent des ſeconds , qu'en ce qu'ils
ɔins gros & moins murs. Ces derniers
: rares, & on les appelle chez nous meres
ſlos ; il naît deſſus une gomme noire,
ɔrante & d'un goût aromatique.
oit choiſir les girofles gros , bien nour-
:ens , faciles à rompre , d'un goût &
deur agréable & aromatique.
rtifient les parties, ils reſſerrent, ils ar-
e vomiſſement , ils réſiſtent à la mali-
es humeurs , ils appaiſent le mal des
ls atténuent les humeurs groſſieres & viſ-
, ils aident à la digeſtion , & rendent
ıe agréable.
ſont fort uſités dans les ſauſſes pour
ût & leur odeur aromatique. Ils pro-
les bons effets que nous leur avons
ſ par leurs principes volatils & exaltés,
iſent & atténuent les alimens groſſiers
ıs dans l'eſtomac, qui conſervent les li-
dans une juſte fluidité , & qui aug-
t la quantité des eſprits animaux.
:hauffent beaucoup quand on en uſe avec
ils contiennent beaucoup de ſel eſſentiel
ile aromatique. L'huile qu'on en tire eſt
oſſiere qu'aucune de celles qui ſe tirent
tres aromates , quiſqu'elle va au fond
u, & cette groſſiereté même fait la qua-
ilante & cauſtique qu'on remarque dans
ſle ; c'eſt pourquoi cet aſſaiſonnement de-
encore plus de précaution que le poivre
ingembre.
girofle convient en hiver aux vieillards,
legmatiques, & à ceux qui abordent en hu-
groſſieres ; mais les jeunes gens d'un tem-

perament chaud & bilieux doivent s'en abſtenir ou en uſer modérément.

Il y a une autre eſpece de girofle très-rare & très précieux appellé girofle Royal ; il eſt gros & long à peu près comme un grain d'orge, & il porte en ſon ſommet une petite couronne, ce qui lui a peut-être fait donner le nom de girofle Royal. Il a plus de goût & plus d'odeur que le girofle ordinaire, & il croît ſur un arbre que l'on dit être unique en ſon eſpece, & qui vient au milieu de l'Iſle Maccia dans les Indes orientales. Nous ne voyons point de ce girofle, parce que le Roi de l'Iſle fait, dit-on, garder à vuë l'arbre qui le porte, & ne veut point que d'autres que lui s'en ſervent.

GLACE, *Saccàrum concretum.* En terme de confiſeur eſt un ſucre épaiſſi ſur les fruits qu'on a confi, & qui y forme une maniere de glace qui en fait la beauté.

La glace pour les marons ſe fait avec du ſucre cuit à liſſé. Voyez au mot *Maron*, comment cela ſe fait.

GLACE, *Saccarum cum ovi albumine mixtum.* Terme de Pâtiſſier ; glace dont on ſe ſert pour froter les biſcuits, les macarons & ſemblables ſortes de pâtiſſerie : voici comment elle ſe fait.

Prenez un quarteron de ſucre en poudre, ou davantage ſi vous en avez beſoin, avec un blanc d'œuf & un peu d'eau de fleur d'orange ; mettez le tout dans une écuelle, & le battez bien juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en maniere de ſyrop bien épais ; & lorſque vous voudrez vous en ſervir, prenez un couteau avec la pointe duquel vous étendrez cette glace ſur vos biſcuits, maſſepains ou autre piece de pâtiſſerie qu'il faut glacer pour être belle.

GLACE, *Glacis*, dont on ſe ſert pour rafraîchir les liqueurs. Voyez *Glacer*.

LACER. Terme de confiſeur; former une
e de glace ſur les fruits qu'on confit, ce
: fait avec du ſucre & un blanc d'œuf: on
ıſſi glacer des marons. Voyez au mot *Ma-*
l'article *Marons glacés.*

.ACER DES LIQUEURS, *Aquas gla-*
Pour rendre plus agréables les eaux ou
ırs que l'on boit dans les grandes chaleurs
été pour ſe rafraichir; on les glace voici
nent.

:nez des boëtes de fer blanc pleines de li-
s bonnes à boire, comme d'eau de ceriſes,
mboiſes, de fraiſes ou autres; mettez-en
: vous voudrez dans un ſeau à un doigt de
ce l'une de l'autre; prenez enſuite de la
, broyez-la bien & la ſallez lorſqu'elle
broyée; mettez-en promptement dans le
& tout autour des boëtes de fer blanc
leſquelles ſont vos eaux, juſqu'à ce qu'il
lein & que les boëtes ſoient couvertes.

vous voulez que les eaux glacent promp-
ıt, mettez deux litrons de ſel ou environ,
: repoſer les eaux une demi-heure ou trois
ı d'heure, prenant garde de tems en tems
eau ne ſurmonte les boëtes à meſure que
ıce ſe fond, & qu'elle ne pénétre juſqu'aux
urs. Pour éviter cet inconvenient, vous
au bas dn ſeau un trou où vous mettrez
uſſet, & par-là vous tirerez l'eau de tems
:ms; après cela rangez la glace de deſſus
boëtes, remuez la liqueur avec une cuillier
la faire glacer en neige; ſi elle ſe glaçoit
rop gros morceaux, il faudroit la remuer
la cuillier, afin de la diſſoudre, parce que
aux ainſi glacées n'ont plus qu'un goût in-
e.

orſque vous aurez ainſi remué toutes vos
es & vos liqueurs, en prenant garde qu'il

n'y entre point de glace ſalée, recouvrez-l
de leur couvercle, puis de glace & de ſel pil
comme la premiere fois : plus vous mettrez
ſel avec la glace, & plutôt les eaux ſe cong
lent : ne les tirez du ſeau que quand vous vo
drez les ſervir.

Nous avons déja dit à l'article de *l'Eau*, q
l'uſage de la glace peut être quelquefois conv
nable dans de certains païs & à de certains tem
péramens, pourvû qu'on en uſe avec prude
ce & avec modération ; mais en général on
peut que regarder comme très-pernicieux c
uſage dans un climat auſſi tempéré que le n
tre.

Quelques auteurs prétendent pourtant q
l'uſage de la glace eſt fort ſalutaire. Entr'au
Piſanelle tâche d'en prouver la néceſſité, par
qu'on rapporte qu'avant que l'uſage de la gla
fût introduit chez les Siciliens, comme ils vive
dans un climat fort chaud, & que leurs eau
ſont auſſi fort chaudes, ils étoient tous les a
expoſés à des fievres malignes très-cruelle
qui enlevoient beaucoup de monde, & l'on aſ
re que ces fievres diſcontinuerent depuis l'uſa
de la glace, à un point que dans la ſeule Vil
de Meſſine il mourroit tous les ans mille perſo
nes de moins qu'auparavant, ce qui fut cau
que dans la ſuite ceux-mêmes de la lie du peu
faiſoient chaque année leur proviſion de gla
pour ſe préſerver des maladies auxquelles
étoient auparavant ſi ſujets.

On convient avec Piſanelle que l'uſage
la glace peut être ſalutaire dans des païs chauds
d'autant que l'air y étant exceſſivement échau
par l'ardeur du ſoleil, les corps ont beſoin d'u
liqueur qui puiſſe arrêter le mouvement imp
tueux de leurs humeurs, & les rendre d'u
conſiſtance un peu plus épaiſſe : mais s'enfi

-là que l'uſage de la glace ſoit également renable par-tout ? Nos humeurs n'étant pas un mouvement auſſi rapide & auſſi tumul-x qu'elles le ſont chez les Siciliens, ne don-elles pas plus de priſe à l'action de la glace, peut les congeler beaucoup plus facilement, nt dans un climat tempéré ? Nous n'avons in que d'alimens tempérés, qui entretiennent liqueurs dans une juſte fluidité. Si elles de-oient ou trop groſſieres ou trop tenuës, elles rroient cauſer différentes maladies.

nfin ces liqueurs extrêmement froides, que boit à profuſion dans les grandes chaleurs 'été, jettent tout d'un coup le corps dans un oppoſé à celui où il étoit auparavant : or paſſages ſubits d'un état à un autre, ſont jours dangereux, comme le remarque Hipo-te, parce que tout ce qui eſt exceſſif eſt en-ni de la nature,

ncore ſi l'on ſe contentoit de boire modé-ent frais, les accidens ne ſeroient pas ſi fré-ns : mais outre que l'on rend les liqueurs les s froides que l'on peut, en les faiſant tremper g-tems dans la glace, on en jette encore dans mêmes liqueurs, & l'on avale enſemble la ce & la liqueur.

Les Italiens & les Eſpagnols font la même oſe, & quoique la chaleur de leur païs, i eſt beaucoup plus conſidérable que celle nôtre, les autoriſe davantage à ſe ſervir ces ſortes de boiſſons, ils ne laiſſent pas pendant de payer aſſez ſouvent ce plaiſir par perte de leur vie, & c'eſt acheter très-cher repentir.

GLACIERE, *Glacici receptaculum.* Lieu creu-en terre, où l'on conſerve de la glace pour oire frais en été.

Une glaciere ſe creuſe ordinairement en rond,

cinq ou ſix toiſes avant dans la terre : on peut lui donner trois toiſes de diamétre. Quand on la creuſe, on doit toujours aller en étréciſſant par le bas, de crainte que la terre ne s'affaiſſe. Cela fait, environ à trois pieds du fond, on fait une eſpece de plancher de charpente, & l'on met des douves de bâteau deſſus, afin de laiſſer écouler l'eau qui peut diſtiller de la glace, & qui la feroit fondre ſans cette précaution : on couvre enſuite la glaciere de grande paille ; cette couverture eſt faite en forme de piramide qui porte à terre : on y fait une double porte pour y entrer : le paſſage pour aller de l'une à l'autre eſt une petite allée couverte : ces portes doivent être toujours tenues fermées, de peur que l'air chaud y entrant en faſſe fondre la glace.

Lorſqu'on remplit la glaciere de glace, il faut avoir ſoin de la briſer, afin que s'entaſſant mieux elle ne faſſe qu'une maſſe ; quand la maſſe eſt faite, on la couvre de paille.

Quand on veut tirer de la glace de la glaciere, on en caſſe avec la téte d'une coignée ou tout autre inſtrument, & on s'en ſert, comme on l'a dit, pour rafraîchir les liqueurs.

GLANDE, *Glandula*. Chair molle, ſpongieuſe & graſſe, qui ſert à affermir & à conſerver la ſéparation des vaiſſeaux, à boire les humeurs ſuperfluës & à en humecter d'autres.

Les glandes ſont preſque toutes tendres, friables & agréables au goût, de bon ſuc, nourriſſantes & aiſées à digérer, principalement quand l'animal s'eſt bien porté, & qu'on lui a donné de bons alimens.

GODIVEAU, eſpéce de pâté qui ſe fait de veau haché & d'andouillettes, avec pluſieurs ſortes d'ingrédiens, comme aſperges, culs d'artichaux, champignons, palais de bœuf, jaunes d'œufs.

Godiveau

Godiveau d'un Poupeton.

Prenez de la cuiſſe de veau, de bonne graiſſe blanchie & du lard blanchi, le tout bien haché; ajoutez-y truſes, champignons hachés, perſil, ciboule, mie de pain imbibée de bon jus ou trempée dans de la crême, quatre œufs, deux entiers & deux jaunes; formez votre poupeton avec cette farce, & le mettez dans une poupetonniere ou dans une caſſerole avec des bardes de lard deſſous.

Prenez enſuite de petits pigeons avec des crêtes, quelques ris de veau, champignons, truſes, que vous paſſez dans la caſſerole avec un peu de lard fondu, & que vous moüillez d'un peu de jus; quand le tout eſt cuit, dégraiſſez bien, & liez d'un coulis de veau & de jambon.

Arrangez enſuite vos pigeonneaux avec leurs garnitures dans le poupeton, & les couvrez de la même farce avec des bardes de lard tout autour, & avec un œuf battu; uniſſez votre poupeton, & le mettez cuire au four, ou bien à la braiſe, à petit feu deſſus & deſſous.

Quand il eſt cuit, dégraiſſez-le bien; renverſez le dans un plat; qu'il ſoit de belle couleur, & au-deſſus faites un trou de la largeur d'un écu, & y mettez un coulis clair ou une eſſence de jambon.

Si c'eſt pour une moyenne entrée, garniſſez-le de petites feuillantines, c'eſt-à-dire du même godiveau que vous avez fait votre poupeton; faites des boules comme des petits œufs, que vous trempez dans un œuf battu, & que vous pannez d'une mie de pain bien fine; faites-les frire & en garniſſez le bord de votre poupeton.

L'on fait des poupetons de cailles, de perdreaux, de faiſandeaux, d'ortolans & de tout ce que l'on veut: il n'y a que le ragoût qu'on

met dedans qui fait la différence ; le même godiveau ſert toujours.

Pâté de Godiveau.

Hachez bien un morceau de roüelle de veau, avec graiſſe de bœuf & un peu de lard ; mettez-y enſuite le blanc d'un œuf cru, & mêlez bien le tout avec la gache, & l'aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous, muſcade, fines herbes & ciboule ; dreſſez votre pâté dans une abaiſſe fine de telle forme que vous voudrez, ronde ou ovale, & de trois ou quatre doigts de hauteur ; garniſſez-le de champignons, truſes, ris de veau, crêtes, culs d'artichaux, morilles & andouillettes à l'ouverture du milieu ; couvrez-le de la même pâte, mais non pas tout-à-fait, c'eſt-à-dire, laiſſez-lui une ouverture au milieu ; dorez-le & le faites cuire pendant deux heures.

Quand il eſt cuit, mettez-y un coulis clair de veau & de jambon, & ſervez chaudement pour Entrée.

Les pâtés d'aſſiette qui ſe façonnent en rond ſe font de même, excepté qu'on les couvre entierement, & l'on fait un petit dôme au milieu : on les dore, & il ne faut qu'une heure pour les cuire : on y met un coulis de même.

Ces ſortes de godiveaux dans leſquels il entre beaucoup de lard, de graiſſe & ſemblables aſſaiſonnemens, ſont indigeſtes & peſans ſur l'eſtomac ; & pour peu que l'on ſoit attentif à ſa ſanté, on doit en manger ſobrement.

GOGUE AU SANG. Ratiſſez un foie de veau, afin d'en ôter les filandres, & le hachez groſſierement ; mettez-y de la panne & de l'oignon en petits dés, des herbes fines avec aſſaiſonnement convenable ; détrempez le tout avec du ſang de veau ou de porc, de façon que cela ne ſoit point trop liquide ; mettez-y quelques

jaunes d'œufs crus & de la coriandre en poudre, une mie de pain trempée dans de la crême, le tout bien mêlé enſemble; garniſſez une poupetonniere ou caſſerole de bardes de lard & d'une crépine de porc deſſus; mettez votre foie dedans; envelopez bien le tout; garniſſez de quelques bardes de lard & faites cuire dans le four, feu deſſus & deſſous, pendant environ deux heures; quand votre gogue eſt cuite, dreſſez-la dans un plat, & ſervez avec une eſſence de jambon pour Entrée.

La même compoſition ſert à faire des ſauciſſes plates, que l'on fait griller dans une abaiſſe, & qui ſe ſervent de même avec une eſſence de jambon.

Il eſt évident que cette gogue eſt très-indigeſte: le ſang des animaux de quelque maniere qu'on le prépare eſt toujours difficile à digérer: il ſe coagule aiſément, & fournit quantité d'humeurs groſſieres.

GOUJON, *Gobius*. Il y en a de deux eſpeces, l'un de mer, qui eſt blanc ou noir, & l'autre de riviere.

Le goujon de mer & celui de riviere doivent être choiſis longs & menus: le plus gros goujon eſt ordinairement œuvé & n'a pas à beaucoup près une ſaveur ſi agréable que le petit.

La chair du goujon eſt molle, peu ſerrée en ſes parties, & peu chargée d'humeurs groſſieres & viſqueuſes; c'eſt pourquoi il produit un aſſez bon ſuc, & ſe digére facilement: il ne nourrit que médiocrement: il ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en uſe avec excès.

Il convient en tout tems, à toute ſorte d'âges & de tempéramens.

On frit le goujon & on l'apprête de même que l'éperlan. Voyez *Eperlan*.

GOUROT, *Spira*. Eſpece de gâteau rond

fait avec du fromage. Voici la maniere d'en faire.

Prenez de la fleur de farine, paîtriſſez-la, faites-en une abaiſſe fine, & l'étendez ſur le tour ou ſur une table bien propre.

Faites à part une farce avec du fromage mou qui ne ſoit point écrêmé, bon beurre frais & du ſel; mêlez & maniez bien le tout enſemble; ajoutez-y du lait pour le détremper : la crême rendra encore la pâte plus fine.

Eparpillez de cette farce ſur votre abaiſſe, de l'épaiſſeur d'un écu, roulez enſuite l'abaiſſe & la pliez; quand elle eſt roulée & pliée, maniez-la & la mettez en pain; applatiſſez-la encore, & y étendez une ſeconde fois de la farce; faites la même qu'auparavant juſqu'à trois fois, & à la troiſiéme, formez de cette pâte des eſpeces de boudins, que vous roulerez ſur le tour en colimaçon, de ſorte qu'ils ſoient attachés l'un à l'autre, & que le tout forme un gâteau rond; cela fait, mettez votre gourot au four, qui doit être un peu chaud de tous côtés, pour le faire bien cuire & lui donner belle couleur : quand il eſt cuit & bien coloré, ſervez-le chaudement : on peut auſſi le manger froid.

GOUTER, *Miranda.* Petit repas qu'on fait entre le dîner & le ſouper. Les perſonnes qui travaillent beaucoup, qui ſont dans un exercice continuel, faiſant beaucoup de diſſipation, ſont dans une eſpece de néceſſité de prendre quelques alimens dans l'intervalle du dîner au ſouper, pour réparer par-là les pertes qu'ils font; mais ceux qui menent une vie molle, oiſive & pareſſeuſe, & qui conſéquemment diſſipent peu, ne font par-là que ſurcharger leur eſtomac, peut-être encore chargé de viandes du dîner, & qui doit bientôt l'être par celles du ſouper.

LAISSE, *Adeps*. Cette partie des animaux une ſubſtance inſipide, difficile à digérer, e à produire au ſuc épais, à rébuter l'eſto- & d'exciter des nauſées : on ne laiſſe pas faire un fréquent uſage dans les cuiſines, les viandes ainſi aſſaiſonnées n'en ſont que indigeſtes.

graiſſe de bœuf ſert à faire toutes ſortes ces, à nourrir des braiſes & à cuire des ons d'Eſpagne.

n n'emploie gueres la graiſſe de mouton, qu'elle eſt ſujette à ſentir le ſuif.

mot s'entend auſſi de la graiſſe de rôt, qui e dans la lechefrite, & qu'on ramaſſe dans ots pour ſervir au beſoin.

graiſſe de volaille eſt la plus fine & la meil- : on l'emploie pour quelque ragoût : on rend ſous ce genre la graiſſe de chapon, olarde & même d'oie, qui ſont toutes bon- elles ſont quelquefois mêlées d'un dégoût rdrix ou d'autre gibier ; mais elles n'en ſont neilleures.

graiſſe de cochon rôti plaît aſſez au goût, uſieurs s'en ſervent volontiers ainſi que utres dans les maiſons où la dépenſe eſt ée.

RAS-DOUBLE. Ces parties étant d'une ance membraneuſe, ſont auſſi comme les s membranes, dures, viſqueuſes, gluti- s, difficiles à digérer & propres à produire bſtructions.

ras-double grillé avec une ſauſſe piquante.

enez du gras-double le plus gras & le plus , bien lavé & bien ratiſſé, faites-le cuire de l'eau, du ſel, deux oignons piqués de de girofle ; quand il eſt bien cuit, mettez- roidir, & le faites mariner avec de l'huile,

ſel, gros poivre, perſil, ciboules, ail, échalotes, le tout haché très-fin; trempez-le dans la marinade; pannez-le de mie de pain, & faites griller; pendant qu'il cuit, arroſez-le de tems en tems avec le reſte de la marinade; quand il eſt bien coloré, ſervez avec une ſauſſe claire piquante.

Gras-double à la braiſe avec une ſauſſe à l'échalote.

Choiſiſſez du gras-double bien épais; quand il eſt bien lavé & bien ratiſſé, faites-le blanchir à l'eau bouillante; mettez-le enſuite dans une petite marmite avec de bon bouillon, un demi-ſetier de vin blanc, la moitié d'un citron en tranches, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, ail, thim, laurier, baſilic, deux oignons piqués de trois clous de girofle; quand il eſt cuit, ſervez-le avec une ſauſſe à l'échalote.

Gras-double à la Polonoiſe.

Prenez du gras-double qui ſoit bien cuit & bien blanc; mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, ciboules, perſil haché, ſel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez-y enſuite vos morceaux de gras-double; faites-les mitonner tout doucement ſur un fourneau, pour qu'ils prennent du goût; pannez-les enſuite de mie de pain, & les faites griller d'une belle couleur des deux côtés; quand ils ſont grillés, dreſſez-les dans un plat; mettez un beurre roux par-deſſus avec un jus de citron, & ſervez chaudement.

Gras-double au ſafran à la Polonoiſe.

Votre gras-double étant cuit, comme on l'a dit, coupez-le en filets longs comme le doigt; mettez un morceau de beurre dans une caſſerole avec un oignon haché bien fin; paſſez-le quelques tours ſur le feu; mettez-y enſuite votre gras-double, & après quelques tours, poudrez-

le d'une bonne pincée de farine, & le mouillez d'une cuillerée de boüillon; aſſaiſonnez de ſel, de poivre & d'un bouquet, & faites mitonner tout doucement.

Prenez une pincée de ſafran en poudre, & la détrempez avec un peu de boüillon; que votre gras-double ſoit d'un bon goût; mettez-y un jus de citron, & enſuite votre ſafran, juſqu'à ce que la couleur ſoit aſſez foncée; n'en mettez pas trop, la grande quantité n'en vaut rien; dreſſez votre gras-double dans un plat, & ſervez chaudement pour Entrée, ou pour Hors-d'œuvre.

Autre gras-double à la Polonoiſe au ſafran & au ris.

Prenez du gras-double bien nettoyé & bien blanc; faites-le blanchir & le mettez dans une marmite; aſſaiſonnez de ſel, d'un bouquet de fines herbes & de quelques oignons; mouillez avec de l'eau & faites cuire.

Prenez le gros boyau, qu'il ſoit bien lavé & bien nettoyé; prenez du ris; épluchez-en la quantité que vous jugerez convenable, & le lavez; aſſaiſonnez-le en uite d'un peu de ſel & de poivre concaſſé, de racines de perſil coupées en petits dés, de perſil haché, d'une pincée de fleurs de muſcade concaſſées; mêlez bien le tout enſemble & en rempliſſez votre boyau, & que le gras ſe trouve en dedans; ficelez-le par les deux bouts, & quand votre gras-double eſt à moitié cuit, mettez-le cuire avec. (On fait ordinairement cuire ces ſortes de gras-double un jour avant qu'on en ait beſoin.)

Prenez une demi-douzaine d'oignons, & les coupez par tranches; mettez-les dans une caſſerole avec de l'eau ſur le feu; aſſaiſonnez-les d'un peu de ſel & de poivre, & les faites cuire juſqu'à ce qu'ils ſoient en boüillie; paſſez-les alors à

l'eſtamine, comme un coulis, & les conſervez chaudement.

Coupez alors votre gras double en filets de la longueur & de la largeur du doigt; mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre; paſſez-les quelques tours ſur le feu; enſuite mouillez-les d'un peu de boüillon; aſſaiſonnez d'un peu de ſel & d'un bouquet; mettez-y votre coulis d'oignons, & deux morceaux du boyau de bœuf remplis de ris, chaque morceau long de cinq à ſix pouces; laiſſez-les mitonner pendant quelque tems.

Prenez enſuite une pincée de ſafran en poudre, détrempez-la avec un peu de boüillon; que votre gras-double ſoit d'un bon goût; mettez-y votre ſafran, juſqu'à ce que vous voyez que la couleur en ſoit belle; dreſſez enſuite dans un plat, & ſervez chaudement.

Gras-double à la Bourgeoiſe.

Prenez du gras-double cuit à l'eau, après l'avoir bien nettoyé, coupez-le de la grandeur de quatre doigts, & le faites mariner avec ſel, poivre, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graiſſe du pot; faites tenir tout l'aſſaiſonnement au gras-double; pannez-le de mie de pain; faites-le griller & le ſervez avec une ſauſſe au vinaigre.

Gras-double à la ſauſſe-Robert.

Coupez de l'oignon en dés, que vous paſſez ſur le feu avec un peu de beurre; quand il eſt à moitié cuit, mettez-y du gras double cuit à l'eau & coupé par morceaux en quarré; mettez-y ſel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de boüillon; laiſſez boüillir une demi-heure, & en ſervant mettez-y un peu de moutarde.

GRENADE, *Malum punicum* ou *Grenatum*. Fruit aſſez connu, dont on ſe ſert plutôt pour le plaiſir, que comme d'aliment.

On

On connoît trois eſpeces générales de grenades, les aigres, les douces & les vineuſes, qui tiennent le milieu entre les aigres & les douces.

La différence de goût qui ſe rencontre entre les trois eſpeces de grenades, provient de ce que dans les douces les parties huileuſes étant plus abondantes que les ſalines, ôtent à ces dernieres toute leur acidité, en les embarraſſant, au lieu que dans les aigres les ſels ſe trouvent en plus grande quantité que les principes huileux, & peuvent communiquer une impreſſion aſſez forte d'acidité. Enfin les vineuſes n'ont un goût doux & piquant, que parce que leurs principes huileux & ſalins ſe rencontrent dans une juſte proportion, qui fait que les acides n'étant pas entierement abſorbées par les parties huileuſes, ont encore aſſez de force pour chatoüiller agréablement les fibrilles nerveuſes de la langue par le plus ſubtil de leurs pointes.

Les grenades douces contiennent beaucoup de ſoufre, de phlegme, & une médiocre quantité de ſel; les vineuſes contiennent beaucoup de ſel acide, de phlegme & d'huile; enfin les aigres contiennent beaucoup d'acide, de phlegme & une médiocre quantité d'huile.

Les grenades douces appaiſent la toux, adouciſſent les âcretés de la poitrine, humectent & rafraîchiſſent par leurs parties aqueuſes & ſulphureuſes propres à étendre & à embarraſſer les ſels âcres, & à calmer leur trop grand mouvement; mais elles excitent des vents.

Les aigres, fortifient le cœur, excitent l'appétit, précipitent la bile; elles conviennent dans les inflammations; elles appaiſent les ardeurs de la fievre, en épaiſſiſſant & coagulant un peu les liqueurs par les ſels acides, & de plus, en précipitant les ſels âcres & éxaltés, qui excitent dans les humeurs un boüillonnement & une fer-

mentation extraordinaire ; mais elles incommodent la poitrine, les dents & les gencives en picotant trop fortement ces parties.

Les grenades douces & les vineuſes conviennent en tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempérament, pourvu qu'on en uſe modérément.

Les aigres ſont ſalutaires dans les grandes chaleurs aux jeunes gens bilieux ; mais elles ſont nuiſibles aux vieillards, parce qu'elles reſſerrent & picotent un peu la poitrine, & qu'elles rendent la reſpiration plus difficile qui ne ſe fait déja chez eux qu'avec aſſez de peine.

Conſerve de Grenade.

Prenez des grenades, preſſez-les dans une ſerviette, tirez-en le jus & le mettez dans un plat avec un peu de ſucre en poudre ; faites chauffer le tout juſqu'à ce que le ſucre ſoit fondu ; faites cuire enſuite du ſucre à ſoufflé, tirez-le de deſſus le feu, mettez-y votre jus de grenade, & dreſſez votre conſerve lorſque la glace commencera à ſe former.

Gelée de Grenades.

Preſſez des grenades & les paſſez dans un linge, meſurez le jus que vous en tirerez, & ſur une pinte mettez trois quarterons de ſucre ; mêlez le tout & le faites cuire enſemble : vous connoîtrez que votre gelée eſt cuite, ſi en en mettan ſur une aſſiette elle ſe leve ſans s'attacher

Autre façon.

Prenez autant de fruits que de ſucre cuit caſſé, faites-le boüillir juſqu'à ce qu'il n'écume plus, & que votre ſyrop ſoit entre liſſé & per

Cela fait, égouttez vos grenades ſur un tamis qui ſoit fin ſans les trop preſſer ; quand elles ſont égouttées, prenez le ſuc, mettez-le dans un poëlon, faites-lui prendre un boüillon, & après l'avoir bien écumé empotez-le.

Il faut avoir grand ſoin d'ôter cette petite écume qui ſe forme ſur la gelée avant de l'emporer, elle en eſt plus belle & plus nette.

Syrop de Grenades.

Paſſez des grains de grenades dans un linge, tirez-en le jus, mettez-le dans une bouteille de verre qui ne ſoit point couverte; expoſez cette bouteille au ſoleil, ou la mettez devant le feu juſqu'à ce que votre jus ſoit bien clarifié; ôtez-le alors de la bouteille, ſans remuer la lie, faites cuire une livre de ſucre à ſoufflé, prenez quatre onces de jus de grenades, mettez-les dans le ſucre; mêlez le tout enſemble, & ſervez ce ſyrop dans une bouteille.

S'il étoit trop décuit, il faudroit le faire cuire à perlé, c'eſt là la vraie cuiſſon de tous les ſyrops de garde, & s'il ne l'étoit pas aſſez, il y faudroit mettre du jus pour achever de le cuire.

GRENADE. Terme de cuiſine; c'eſt un ragoût fait avec des fricandeaux qu'on apprête comme on va le dire.

Prenez ce que vous voudrez de fricandeaux piqués de petit lard; mettez-les dans un pot avec des bardes de lard par-deſſus; faites-les tenir enſemble avec du blanc d'œuf battu, dans lequel vous moüillez votre main pour les humecter par les bords qui doivent être plus minces que le reſte. Il faut que les fricandeaux ſoient ajuſtés de maniere qu'il y ait un creux dans le milieu qu'on remplit d'un bon godiveau friand avec ris de veau, champignons & bons aſſaiſonnemens.

Le tout ainſi accommodé, couvrez de bardes de lard; couvrez le pot & mettez cuire à la braiſe comme les pigeons. Quand le tout eſt cuit, renverſez ſens deſſus deſſous, ôtez la graiſſe & les bardes de lard & ſervez après avoir ouvert les fricandeaux en deux comme une grenade.

Autre grenade.

Arrangez des bardes de lard au fond d'une caſſerole ronde ; mettez deſſus des fricandeaux piqués de petit lard en dehors, qu'ils ſoient en pointe au milieu & qu'ils ſe touchent l'un l'autre de peur qu'ils ne ſe dérangent en cuiſant ; faites-les tenir enſemble avec un œuf battu comme on vient de le dire ; mettez dans le creux qu'ils font & tout autour un peu de la farce des mirotons ou autre godiveau, réſervant le milieu pour y mettre ſix pigeons paſſés dans un ragoût de ris de veau, truſes, champignons, & petites tranches de jambon, le tout bien aſſaiſonné ; mettez-y auſſi le ragoût comme ſi c'étoit un poupeton ; couvrez le deſſus du reſte de la farce, la façonnant avec la main trempée dans l'œuf ; joignez bien les fricandeaux, mettez encore par-deſſus quelques bardes de lard & faites cuire à la braiſe, & ſervez comme on vient de le dire.

Grenade au gans.

Garniſſez votre grenade comme on vient de le dire ; au lieu du ragoût de pigeons prenez les blancs d'une poularde, d'une perdrix & d'un faiſan cuit ; coupez-les par petits dés, coupez de même en dés une demi livre de panne ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, fines épices ; prenez le ſang de huit ou dix pigeons, mêlez-le avec la viande & la panne coupées en dés, & mettez tout cela dans votre grenade au lieu du ragoût de pigeons ; couvrez la grenade du même godiveau, & la faite cuire de la même maniere que celle de pigeons. Quand elle eſt cuite, renverſez-la, & ayant levé la pointe des fricandeaux, faites-y un trou avec la pointe d'un couteau & l'humectez d'une eſſence de jambon, ou d'un petit coulis clair de perdrix, & ſervez chaudement.

Autre Grenade ; cinq pigeons garnis de ris de veau & de culs d'artichaux.

Coupez par tranches bien larges une belle noix de veau, applatiſſez chaque morceau & les piquez de petit lard ; foncez une caſſerole à queuë de bardes de lard bien unies ; arrangez deſſus vos tranches de veau coupées en pointes, le lard du côté des bardes, & mettez entre ces tranches de veau, des tranches de jambon auſſi coupées en pointe ; que le tout joigne bien & frotez avec un œuf battu afin que rien ne ſe ſépare.

Faites une farce avec du veau, de la graiſſe de bœuf, du lard blanchi & ſix jaunes d'œufs pour liaiſon, ſel & poivre pour aſſaiſonnement ; mettez de cette farce ſur le veau & ſur le jambon dans le fond, tout autour, également par-tout de l'épaiſſeur de deux écus.

Mettez enſuite ſur cette farce un bon ragoût de pigeons, ris de veau, champignons, petits œufs liés d'un bon coulis & d'un jus de citron, l'eſtomac des pigeons en deſſous ; couvrez le ragoût avec la même farce bien unie, joignez par-deſſus les tranches de veau & de jambon, frotez bien avec de l'œuf battu ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braiſe.

Quand le tout eſt cuit & dégraiſſé, garniſſez tout autour avec des ris de veau piqués & glacés, & des culs d'artichaux tournés & cuits dans un blanc avec une bonne eſſence par-deſſus, & ſervez chaudement.

Grenade de Choux-fleurs.

Prenez des choux-fleurs les plus blancs, épluchez-les par petits boutons, faites-les blanchir qu'à ce qu'ils ſoient preſque cuits ; mettez au fond d'une caſſerole ou poupetonniere des bardes de lard bien minces ; arrangez deſſus vos boutons de choux-fleurs bien preſſés l'un contre

l'autre juſqu'à ce que le tout de votre caſſerole ſoit tout couvert.

Faites enſuite une farce comme pour du godiveau, qui puiſſe ſe ſoutenir ; étendez de cette farce ſur les choux-fleurs de l'épaiſſeur d'un écu, frotez enſuite avec la main trempée dans un œuf battu pour bien coller les choux-fleurs.

Ayez un ſalpicon de toutes ſortes de volailles cuites, mettez-le dans une eſſence bien liée, & quand il eſt froid, mettez-le dans le puits de votre grenade ; couvrez enſuite avec votre godiveau, tranches de lard & de veau battuës, aſſaiſonnez légérement & faites cuire au four ſous un plat d'argent. Il faut que les choux ſoient bien blancs.

Quand votre grenade eſt cuite, dégraiſſez-la bien, renverſez-la légérement ſens deſſus deſſous dans un plat & ſervez avec une petite eſſence de jambon & gros poivre.

La grenade de concombre ſe fait de même.

Pour la grenade de choux de Milan, coupez-les choux en petits quartiers, faites-les blanchir, mettez le blanc du côté du lard, du reſte faites la même choſe qu'aux choux-fleurs, & ſervez de même.

GRENADIN. Terme de cuiſine ; mets qui ſe fait de poulardes, poulets, perdrix, & de toute ſorte de volaille avec un bon godiveau fait de même que celui pour la grenade.

Mettez enſuite des bardes de lard bien minces au fond d'un pot, le godiveau par-deſſus & une poularde cruë ou autre volaille au milieu avec bardes de lard par-deſſus ; couvrez bien votre pot, mettez-le à la braiſe, & le tout étant preſque cuit, quand il y a peu de ſauſſe, rangez la volaille dans votre grenadin accommodé dans une tourtiere ; pannez-le & lui faites prendre coleur au four ; tirez enſuite votre grenadin,

faites-le bien égoutter, ôtez-en les bardes & ſervez chaudement ſur un plat avec un jus de citron par-deſſus, ou bien un coulis de champignons. (Voyez au mot *Champignons*, la maniere de le faire.)

Autre façon.

Ou bien votre godiveau étant fait comme on l'a dit, & placé ſur les bardes de lard au fond d'une tourtiere, prenez vos poulardes cruës ou autre volaille, coupez-les en deux & les battez bien ; paſſez-les enſuite dans une caſſerole avec du lard, du perſil & de la ciboule, un peu de farine ; mettez-y enſuite un peu de jus & de bon aſſaiſonnement ; ajoutez-y encore des truſes en tranches, des champignons & des ris de veau. Le tout étant preſque cuit, rangez ces volailles dans votre grenadin, pannez-le proprement par-deſſus & le mettez au four pour lui faire prendre couleur. Egouttez-le quand il eſt cuit, coupez les bardes autour & les faites couler ſur un plat, & ſervez comme on l'a dit.

GRENOUILLE, *Rana*. Petit Animal amphibie quadrupede qui ne marche qu'en ſautant & qui nage fort vîte, qui eſt couvert d'une peau dure, verte, pliſſée ; elle a la téte groſſe la bouche très-fenduë, les yeux à fleur de tête, le dos large & plat, le ventre ample & gonflé, les pates écraſées, enfin elle reſſemble fort au crapeau.

Il y a beaucoup d'eſpeces de grenouilles qui différent par leur grandeur, par leur couleur, & par le lieu où elles habitent.

Les grenouilles de mer ſont monſtrueuſes, & ne ſont point employées parmi les alimens.

Les grenouilles terreſtres ſont faites à peu près comme les aquatiques, excepté qu'elles ſont plus petites : on ne s'en ſert point non plus parmi les alimens.

Les grenouilles aquatiques ſont bonnes à manger; elles doivent être choiſies bien nourries, graſſes, charnuës, vertes, ayant le corps marqué de petites taches noires, & qui aient été priſes dans une eau claire, pure & limpide.

Elles contiennent beaucoup d'huile & de phlegme, & un peu de ſel volatil.

Pluſieurs auteurs en condamnent l'uſage, non ſeulement par rapport à la maniere de vivre de ces Animaux, mais encore par rapport au lieu où elles habitent; il eſt vrai que celles qui ſe trouvent dans les étangs & dans les marais où elles vivent de mauvais alimens, ne ſont pas ſi ſalutaires que celles des rivieres; mais pour ces dernieres elles produiſent un ſuc aſſez louable. Leur chair eſt chargée de principes huileux & balſamiques, propres à adoucir les âcretés de la poitrine & à nourrir.

Cependant cette même chair a quelque viſcoſité qui la rend difficile à digérer; mais quand on a l'eſtomac bon elle nourrit beaucoup.

Quelques-uns conſeillent aux hétiques, aux phthiſiques & à ceux que de longues maladies ont déſéché, de manger des grenouilles; mais ce ſont les boüillons de grenouilles & non les grenouilles en ſubſtance qui conviennnent dans ces occaſions. La chair de ces Animaux eſt trop difficile à digérer pour être propre dans les maladies où l'on remarque que l'eſtomac eſt beaucoup plus débile que dans aucun autre.

Les boüillons de grenouilles ſont encore fort bons dans les toux invéterées, ils humectent, ils rafraîchiſſent, ils font dormir.

Quand on veut manger les grenouilles, il faut après qu'elles ſont écorchées les jetter dabord dans l'eau chaude, puis dans l'eau froide, cela les attendrit & les rend plus faciles à digérer.

Elles ſe mangent apprêtées de pluſieurs façons différentes : on en prépare ſurtout des potages qui ſont fort ſains, & dont même quelques Dames uſent pour entretenir la fraîcheur de leur teint.

Quelques-uns diſent que le fréquent uſage des grenouilles donne mauvais viſage & cauſe la fievre ; mais on a des expériences contraires.

Les grenouilles conviennent en tout tems aux jeunes gens bilieux qui ont un bon eſtomac & qui s'exercent beaucoup ; mais les vieillards & les pituiteux doivent s'en abſtenir ou en uſer fort ſobrement.

Maniere d'apprêter les Grenouilles.

Ne prenez que les cuiſſes, faites-les mariner avec un peu d'eau, ſel, poivre, vinaigre, du beurre manié de farine, perſil, ciboules, clous de girofle ; faites un peu tiédir la marinade ſeulement pour que le beurre fonde ; car ſi elle étoit trop chaude elle racorniroit les grenouilles ; retirez-les enſuite de la marinade, eſſuyez-les & les farinez ; faites les frire enſuite & ſervez pour Entremets avec du perſil frit pour garniture.

Grenouilles en fricaſſée de Poulets.

Ecorchez-les, ne leur laiſſez que les deux cuiſſes & l'arête du dos ; apprêtez-les enſuite en fricaſſée de poulets. (Voyez au mot *Poulet*, l'article *Fricaſſée de Poulets.*)

Potage de Grenouilles.

Prenez des grenouilles la quantité qu'il vous en faut, lavez-les bien, ôtez les os des cuiſſes, réſervez les plus groſſes pour frire Pour cela faites les mariner avec verjus, ſel, poivre & fines herbes. Quand elles ſont marinées, paſſez-les dans une pâte claire ou les farinez ; faites-les frire de belle couleur dans du beurre fondu bien chaud : elles vous ſerviront à faire un cordon

autour de votre potage : faites un ragoût des autres avec laitances, champignons & autres garnitures, le tout au blanc pour masquer votre potage : ou bien vous faites un coulis blanc maigre, & vous vous servez des grenouilles pour piler dedans à la place des poissons, (voyez *Coulis blanc maigre*,) & vous vous en servez pour mettre sur votre potage après que vous l'avez mitonné d'un bon boüillon de purée claire. Vous masquez votre potage du ragoût de grenouilles, ou bien avec le coulis blanc fait avec les grenouilles pilées. Vous faites un cordon autour du plat de vos grenouilles frites, & vous servez chaudement.

GRIBLETTES. Terme de cuisine ; c'est une tranche de porc frais ou de mouton rotie sur le gril. On les sert comme les côtelettes. Voyez cet article.

GRILLADE. C'est en cuisine de la viande qu'on fait rôtir sur le gril. Quand on a quelque dindon ou autre pièce pour en faire une entrée ; on peut prendre les ailes, les cuisses & le croupion, les griller avec du sel & du poivre, passer de la farine à la poële avec du lard fondu, y mette des anchois, un filet de vinaigre, un peu de boüillon, sel & poivre, faire mitonner le tout & servir chaudement.

Quand elles sont grillées on peut aussi les servir avec une essence de jambon, ou bien avec un coulis clair par-dessus, ou une sausse Robert (Voyez aux mots *Jambon*, *Coulis* & *Sausse*.)

GRIOTE. Grosse cerise à courte queuë, plus douce que les autres & qui tire sur le noir. Il en a aussi quelques-unes qui sont aigres. Voy pour le reste au mot *Cerise*.

GRIVE, *Turdus*. Petit oiseau noir & bla un peu plus gros qu'une alouette. On la t sur les tables les plus délicates à cause de

bon goût ; les grives ſont meilleures dans la ſaiſon des vendanges, parce qu'elles s'engraiſſent de raiſin.

Les grives vivent des baïes de mirte, de genièvre, de ſureau, d'olives, de glands, de vers, d'inſectes, de mouſſerons & de raiſins dans la ſaiſon.

On doit les choiſir tendres, jeunes, graſſes, bien nourries, & qui aient été priſes en tems froid ; car elles ſont pour-lors plus déliçates & d'un goût plus exquis.

Elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel volatil ; elles conviennent à toute ſorte d'âge & de tempérament, principalement en tems froid.

Elles excitent l'appétit, elles fortifient l'eſtomac, elles nourriſſent beaucoup, elles produiſent un bon ſuc, elles ſont ſalutaires aux convaleſcens.

La grive vit de bons alimens, elle jouit d'une tranſpiration libre, & elle fait un exercice convenable ; ſes ſucs ſont auſſi fort tempérés à cauſe de l'union & de la proportion exacte de leurs principes huileux & ſalins. C'eſt pour cela que la chair de la grive eſt d'un goût exquis ; elle eſt fort nourriſſante parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuſes & balſamiques, elle excite l'appétit & elle fortifie l'eſtomac par ſes principes volatils & exaltés ; elle produit un bon aliment, & elle eſt propre pour les convaleſcens, parce que ſa chair n'eſt ni trop groſſiere ni trop tenuë, & qu'elle contient peu de ſucs viſqueux, parce qu'elle ſe digére facilement, & enfin parce qu'elle renferme des principes propres à rétablir les parties ſolides, & à augmenter la quantité des eſprits Animaux.

On apprête les grives de pluſieurs façons dans les cuiſines.

Grives rôties.

Plumez vos grives & les faites refaire ſans les vuider ; elles ſe ſervent cuites à la broche avec des rôties deſſous comme les mauviettes.

Ou bien tandis qu'elles rôtiſſent à la broche, on les flambe, on les poudre de pain & de ſel & on les ſert avec verjus & poivre, après avoir froté le plat d'une échalote ou d'une rocambole.

On en fait auſſi différentes Entrées comme des beccaſſes. Voyez cet article.

Entrée de Grive au geniévre.

Vos grives étant plumées, épluchées & retrouſſées, couvrez-les de bardes de lard & de papier ; attachez-les ſur une broche & les faites cuire.

Mettez dans une caſſerole un peu de jus & de coulis, un verre de vin blanc, faites bouillir, mettez-y un jus de citron ; faites enſuite blanchir une douzaine de grains de geniévre, quand ils ſont blanchis, mettez-les dans votre coulis.

Vos grives étant cuites, ôtez-en les bardes de lard & le papier, & les mettez mitonner dans votre coulis. Quand vous êtes prêt à ſervir, dreſſez-les dans un plat, dégraiſſez le coulis & ſervez chaudement pour Entrée.

Grives en ragoût.

Accommodez proprement vos grives, paſſez-les après cela à la caſſerole avec lard fondu, un peu de farine pour lier la ſauſſe, un verre de vin blanc, aſſaiſonnement ordinaire, & bouquet de fines herbes ; laiſſez mitonner un peu le tout, & ſervez avec un jus de citron.

Grives à la braiſe.

On en met encore à la braiſe, & on les ſe avec une ſauſſe hachée par-deſſus.

Grives à l'eau-de-vie.

ez des grives bien épluchées, écraſez-les
ı ſur l'eſtomac; mettez-les dans une caſ-
avec du lard fondu, deux petits oignons,
ignons, truſes, quelques morceaux de ris
u; faites leur faire quelques tours, moüil-
: de deux verres d'eau-de-vie, pouſſez-
rand feu; faites-y prendre le feu avec du
allumé. Quand il eſt éteint, mettez-y
ı de réduction & de coulis; achevez de
re tout doucement, dégraiſſez-les.
ınd le ragoût eſt cuit & aſſaiſonné de bon
ſervez à courte ſauſſe.
ıs pouvez ſervir de cette façon toutes ſortes
ıux.

Grives à la Polonoiſe.

uchez vos grives proprement, applatiſſez-
r l'eſtomac; paſſez-les quelques tours dans
:aſſerole avec lard fondu, champignons,
, cinq ou ſix petits oignons, un bouquet,
ı de veau blanchi, une tranche de jam-
moüillez-les enſuite d'un verre de vin de
npagne & d'un peu de réduction & de
s, ajoutez ſel & poivre, faites cuire à
feu & dégraiſſez le ragoût. Quand elles
cuites, mettez-y un jus de citron, ôtez
uquet & la tranche de jambon, & ſervez à
:e ſauſſe.

Pâté chaud de Grives.

ıidez proprement vos grives, gardez-en
ie; retrouſſez-les & les battez ſur l'eſtomac
un rouleau; piquez-les enſuite de gros lard
: jambon; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines
es & fines épices; quand elles ſont piquées,
ez-les par le dos.

Pilez les foies avec du lard rapé, champignons, truſes, ciboule & perſil, ſel, poivre, fines herbes & fines épices; le tout bien pilé, farciſſez-en le corps de vos grives.

Hachez encore & pilez du lard; faites une pâte compoſée d'un œuf, de bon beurre, de farine avec un peu de ſel; formez deux abaiſſes; jettez-en une ſur du papier beurré; prenez du lard pilé dans le mortier; étendez-le proprement ſur l'abaiſſe; aſſaiſonnez vos grives & les rangez ſur votre lard après leur avoir caſſé les os; ajoutez-y quelques truſes & quelques champignons, une feuille de laurier, le tout bien couvert de bardes de lard; couvrez le tout de votre ſeconde abaiſſe; formez-en les bords tout autour; dorez votre pâté & le mettez au four.

Quand il eſt cuit, tirez-le; ôtez la feuille de papier de deſſous; ayez un bon coulis, quelques ris de veau, champignons & truſes; levez le couvercle du pâté; ôtez les bardes de lard qui ſont deſſus, & avant de ſervir, mettez-y votre ragoût en y preſſant un jus de citron, & ſervez chaudement pour Entrée.

GROSEILLE, *Groſſulariæ acinus*. Il y en a de deux ſortes, la verte, dont le bois eſt piquant & qu'on employe en forme de verjus, ſur-tout dans le tems du maquereau frais, & la rouge, qui eſt la plus eſtimée: Il y en a auſſi de deux ſortes, la rouge & la perlée.

Le ſel acide, dont les groſeilles abondent, eſt la cauſe des principaux effets qu'elles produiſent; elles excitent l'appétit, parce que ce ſel picote légérement les petits fibres de l'eſtomac; elles rafraîchiſſent & conviennent à ceux qui ont la fievre, parce que ce ſel donne un peu plus de conſiſtance aux humeurs, & en arrête le mouvement trop violent & trop impétueux.

Les groſeilles ne ſont point bonnes aux mélancoliques ; elles incommodent quelquefois eſtomac en le picotant, & le reſſerent un eu trop ; elles conviennent dans les tems hauds aux jeunes gens bilieux & ſanguins, & ceux dont les humeurs ſont trop âcres & trop gitées.

Pour empêcher le picotement que les groſeilles excitent dans l'eſtomac, on les mêle avec n peu de ſucre ; de cette maniere elles incommodent moins ; le ſucre joint avec les groſeilles, doucit leur trop grande aigreur par les parties ulfureuſes, qui lient & embarraſſent les acides les groſeilles.

On fait avec les groſeilles des confitures fort ſaines & fort agréables.

On prépare auſſi une boiſſon avec les groſeilles, l'eau & le ſucre, appellée eau de groſeille, qui eſt en uſage dans les grandes chaleurs de l'été, pour rafraichir & pour humecter.

Enfin l'on fait avec les groſeilles un ſyrop très-uſité en medecine & même parmi les alimens ; il eſt rafraîchiſſant, humectant & fort agréable au goût ; on le mêle dans de l'eau, & on le fait boire aux fébricitans.

Compôte de groſeilles vertes.

Prenez des groſeilles vertes bien choiſies ; mettez-les dans de l'eau ſur le feu pour les faire blanchir ; il ne faut pas qu'elles bouillent ; l'eau étant prête à boüillir, ôtez-les de deſſus le feu & les couvrez d'un linge.

Faites cuire du ſucre à la plume ; il en faut une livre pour un litron de fruit ; mettez-y vos groſeilles ; faites-leur prendre un grand boüillon couvert ; ôtez-les enſuite & les laiſſez repoſer ; après quoi faites-leur prendre encore un petit boüillon ; ôtez-les & les couvrez pour les faire

reverdir. Si votre ſyrop n'eſt pas aſſez fait, vous achevez de le cuire, puis vous dreſſez votre compôte pour la ſervir chaude ou froide, comme vous le jugerez à propos.

Compôte de groſeilles rouges.

Clarifiez votre ſucre dans un poëlon, écumez-le ſoigneuſement; mettez-y enſuite votre fruit. (Il faut un quarteron & demi de ſucre ſur une livre de fruit & une chopine d'eau.) Faites-lui prendre un grand bouillon couvert; faites-le boüillir juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en gelée; ôtez-les après cela de deſſus le feu; écumez-les; laiſſez-les un peu refroidir, & les ſervez chaudement dans des jattes ou compôtieres.

Quelques-uns après avoir fait cuire leur ſucre à ſoufflé, y jettent leurs groſeilles, leur font prendre un boüillon, les ôtent & les dreſſent enſuite, ſi elles ont aſſez pris ſucre, ſinon ils leur font prendre encore un boüillon.

Groſeilles vertes au liquide.

Cette confiture ſe fait comme celle des abricots verts, excepté qu'on ne les pele point, & qu'il en faut ôter les pepins.

Groſeilles rouges au liquide.

Prenez de belles groſeilles rouges, épluchez bien les queuës; faites cuire du ſucre à ſoufflé, & mettez vos groſeilles dedans; faites-les bien boüillir, & les écumez; ôtez-les de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir; remettez-les encore ſur le feu, faites-les boüillir, & les écumez, juſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit preſque en gelée, ce que vous connoîtrez, lorſque trempant une cuiller dedans elle rougira; alors ôtez-les de deſſus le feu; écumez-les encore, s'il eſt néceſſaire; dreſſez-les dans des pots, & les couvrez lorſqu'elles ſeront froides.

Gelée

Gelée de groſeilles vertes.

parez vos groſeilles comme pour les con-
au liquide, c'eſt-à dire, ôtez les grains;
-les à l'eau ſur le feu; quand elles ſeront
ées au-deſſus de l'eau, ôtez-les de deſſus
; laiſſez-les refroidir; remettez-les dans
au nouvelle & les faites reverdir à petit feu,
'à ce qu'elles ſoient molettes.
la fait, faites cuire du ſucre à part, livre
cre pour livre de fruit; faites bouillir le tout
'à ce qu'il ſoit venu à perlé; écumez-le
euſement; paſſez alors vos groſeilles au
; mettez dans des pots ce qui en dégoutte.
e liqueur s'épaiſſit en ſe refroidiſſant.

Gelée de groſeilles rouges.

enez des groſeilles, preſſez-les; paſſez-les
un linge; meſurez le jus que vous en tire-
& ſur une pinte, mettez trois quarterons
cre; faites-le cuire; mêlez le tout & le fai-
iſſi cuire enſemble: vous connoîtrez que le
eſt cuit, ſi en le mettant ſur une aſſiette,
leve ſans s'y attacher.

Autre façon.

enez autant de fruit que de ſucre cuit à
, faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il n'écu-
lus, & que votre ſyrop ſoit entre-liſſé &
.
la fait, égouttez vos groſeilles ſur un ta-
ui ſoit fin, ſans les trop preſſer; quand
ſont égouttées, prenez le ſuc; mettez-le
un poëlon; faites-lui prendre un bouillon,
ez-le & l'empotez.

Pâte de groſeilles rouges.

enez des groſeilles, épluchez toutes les
ës; faites-les bouillir avec de l'eau qui doit

être en petite quantité ; faites-les enſuite égoutter dans une paſſoire à petits trous ; mettez deſſous un vaiſſeau pour recevoir ce qui tombe, à meſure que vous remuez & que vous preſſez vos groſeilles.

Le tout étant paſſé, mettez-le dans un poêlon ; faites-le ſécher à petit feu, le remuant toujours avec l'eſpatule au fond & dans le tour, crainte qu'il ne brûle, juſqu'à ce que vous vous apperceviez que vos groſeilles commencent à ſécher, ce que vous connoîtrez lorſqu'elles ne tiendront plus au poëlon ; mettez-y enſuite une demi-livre ou trois quarterons de ſucre en poudre, & mêlez le tout enſemble ; cela fait, vous étendrez votre pâte ſur des ardoiſes en telle forme que vous voudrez, & la ferez ſécher à l'étuve.

Au lieu de mettre votre ſucre en poudre, il vaut mieux le faire cuire à caſſé & l'incorporer dans votre marmelade.

Eau de groſeilles rouges.

Prenez des groſeilles bien mûres, paſſez-les dans un linge ; tirez-en le jus ; mettez-le dans une bouteille de verre découverte, & l'expoſez au ſoleil ou devant le feu, ou dans une étuve, juſqu'à ce qu'il ſoit devenu clair ; cela fait, verſez-le doucement dans un autre vaiſſeau ; prenez-en un demi-ſetier, & le mettez dans un pot ou dans une terrine avec une pinte d'eau & un quarteron de ſucre ; battez bien cette liqueur en la verſant d'un vaiſſeau dans un autre. Quand on veut la boire à la glace, on la paſſe ſeulement ; mais ſi c'eſt pour ſe rafraîchir, on la clarifie à la chauſſe.

Groſeilles rouges au ſec.

Pour bien tirer des groſeilles au ſec, il faut d'abord les confire en bouquets, c'eſt-à-dire, avant que de les mettre au ſucre ; il faut en faire

de petits bouquets, parce que ce fruit eſt trop petit pour le faire ſécher l'un après l'autre.

Quand les groſeilles ſont ainſi confites, laiſſez-les repoſer une nuit dans leur ſyrop; égouttez-les le lendemain; poudrez-les de ſucre & les faites ſécher à l'étuve comme les abricots jaunes.

Syrop de groſeilles rouges.

Exprimez le ſuc de telle quantité de groſeilles qu'il vous plaira; mettez-le en fermentation pendant trois ou quatre jours, afin qu'il ne ſe forme pas en gelée; faites-le cuire enſuite avec quantité ſuffiſante de ſucre, juſqu'à conſiſtance de ſyrop, & vous en ſervez au beſoin.

Ratafiat de groſeilles.

Les groſeilles entrent encore dans la compoſition du ratafiat rouge; on en fait même de groſeilles ſeules. (Voyez à l'article du ratafiat la maniere de le faire.)

Nous avons expliqué au commencement de cet article les vertus & les propriétés de ces préparations de groſeilles

GRUAU, *Grutum.* Le gruau n'eſt autre choſe que de l'avoine bien mondée de ſa peau & de ſes extrémités, & réduite en farine groſſiere par le moyen d'un moulin fait exprès.

On apporte le meilleur gruau de la Touraine & de la Bretagne.

On doit le choiſir nouveau, bien mondé, net, blanc, ſec, qui ne ſente point le relan & qui ait été fait avec de l'avoine bien nourrie.

Il eſt humectant & adouciſſant, propre pour embaraſſer les ſels âcres de la poitrine, du ſang & des autres humeurs; il excite le ſommeil; il rafraîchit; il reſtaure dans les maladies de conſomption, & donne une bonne nourriture aux

parties ; il eſt un peu peſant ſur l'eſtomac & excite des vents.

Il convient en tout tems, à tout âge & à toute ſorte de tempérament, principalement à ceux dont les humeurs ſont trop ſubtiles, trop âcres & dans un mouvement extraordinaire.

On s'en ſert fort communément ici ; on le prend en décoction dans de l'eau ou dans du lait : il produit les bons effets dont on vient de parler, parce qu'il contient auſſi-bien que le ris des parties huileuſes, balſamiques & embarraſſantes, qui agiſſent de la même maniere que celles du ris.

Une cuillerée de gruau ſuffit pour une chopine d'eau ou de lait que l'on fait boüillir enſemble : on peut y mettre un peu de ſucre.

Entremets de gruau.

Mettez du gruau dans une petite marmite ; rempliſſez-la de lait avec un morceau de canelle en bâton, un peu d'écorce de citron vert, de la coriandre, un peu de ſel & un clou de girofle ; faites-le boüillir juſqu'à ce qu'il forme une crême délicate ; paſſez-le enſuite par l'étamine ; vuidez-le dans une cuvette, & y mettez un peu de ſucre ; tenez-le ſur le fourneau ſans le faire boüillir davantage ; remuez de tems en tems légérement, & quand le ſucre ſera fondu, poſez-le ſur de la cendre chaude ; couvrez le de maniere qu'il ſe formera comme une toile épaiſſe deſſus ; vous le ſervirez chaudement dans la même cuvette.

GUIGNE, *Cerajum craſſius.* Eſpece de ceriſe précoce, mais moins ronde & d'une chair plus compacte que la ceriſe : il y en a de rouges & de blanches qu'on appelle communément bigarreaux : on les mange ſans aucune préparation : on n'en fait point d'autre uſage. Voyez au mot *Ceriſe.*

H.

[ABILLER en terme de cuiſine, ſe dit de la premiere préparation qu'on fait aux viandes deſtinées pour manger. Habiller du poiſſon, *nterare pices*, des perdrix ou autres oiſeaux, *ſcerare perdices*. Habiller un agneau & au- viandes, *Agnum deglubere*. Habiller un pon, une perdrix, c'eſt plumer & vuider prement ces oiſeaux, les flamber ſur le feu, ur trouſſer les cuiſſes, pour après les blan- à la braiſe, ou à l'eau, ſelon l'uſage qu'on eut faire. Voyez *Plumer*, ce qui eſt dit là- us, & *Vuider* & *Trouſſer*.

[ACHIS, *Minutal*. C'eſt en cuiſine une paration de viandes hachées menu & aſ- nnées : il ſe fait des *hachis* de toutes ſortes iandes, tant en gras qu'en maigre, qu'on vera aux lieux où ils ſe rapportent en par- ier : en voici un de toutes ſortes de viandes.

Hachis de toutes ſortes de viandes.

enez telle viande que vous voudrez, hachez- mettez dans une caſſerole du perſil, ciboules, mpignons hachés, du boüillon & coulis ; s faire quelques boüillons : quand on eſt prêt rvir, mettez-y la viande hachée, aſſaiſon- de bon goût ; il ne la faut pas faire bouillir ; ſez-le ſur un plat ; mettez par-deſſus des œufs s pochés ; garniſſez autour avec des mies de n : on peut ſervir ce *hachis* ſans œufs & mie pain.

[ARENG, *Halec* ou *Harangus*. Petit poiſſon mer, qui eſt blanc, & qui ſe péche en au- ne & au printems, & en tems de broüillards. *hareng* eſt un petit poiſſon de la taille du dard

ou du gardon, bleu ſur le dos, blanc ſur le ventre, & qui a la figure d'une petite aloſe. Il n'y a point de poiſſon en France plus commun que le *hareng;* il ſe rencontre en grande quantité dans la mer vers l'Ecoſſe, l'Irlande, la Bretagne, la Norvege & le Dannemarc; il multiplie beaucoup. Ce poiſſon ne vit que peu de tems hors de l'eau; il luit la nuit, & on a remarqué que la pêche de ces poiſſons étoit plus heureuſe & plus abondante de nuit que de jour. Il y a une eſpece de *hareng* marqué à chaque côté du corps d'une tache ronde, noirâtre aux uns & jaune aux autres, lequel ne paſſe guéres la longueur du doigt: du reſte, il ne différe de l'autre, qu'en ce que le premier ne ſe nourrit que d'eau, au lieu que celui-ci ſe nourrit auſſi d'algue & d'herbes marines, comme on le voit en l'éventrant. Ils ſont l'un & l'autre également bons à manger.

Il y a le *hareng* frais, le *hareng* ſalé, le *hareng* pec & le *hareng* ſaur ou ſoret. Le *hareng* frais, autrement dit *hareng* blanc, eſt celui qu'on mange au ſortir de la pêche: il convient en tems froid à toute ſorte d'âge & de tempérament: il eſt agréable au goût, & produit auſſi pluſieurs bons effets. La raiſon en eſt que ſa chair eſt tendre, peu réſerrée en ſes parties, peu viſqueuſe, & ſuffiſamment chargée de principes huileux & balſamiques, & de ſels volatiles.

Pour le *hareng* ſalé, il eſt pernicieux aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, & il ne convient même à aucun tempérament, à moins que l'on en uſe avec la derniere modération, & il ne peut convenir qu'à des eſtomacs forts & robuſtes. La raiſon en eſt que le ſel l'a rendu âcre & propre à produire des humeurs de la même nature, & ayant inſenſiblement perdu

une bonne partie de ſes humidités, il ne ſe digére pas ſi aiſément.

Cependant il eſt moins pernicieux que le *hareng* fumé ou ſoret, parce que ce dernier eſt encore plus ſec, plus âcre & moins chargé d'humidités que l'autre. Le *hareng ſalé* qu'on a fait déſaler eſt moins mal-ſain; mais comme on ne ſçauroit en le dépoüillant de ſon ſel le rétablir dans ſon premier ſuc, il eſt toujours fort inférieur aux *harengs* frais, & n'a jamais la chair ſi moëlleuſe & ſi délicate. C'eſt un mauvais aliment, comme on l'a déja dit; il échauffe beaucoup; il donne des rapports deſagréables; il excite la ſoif, & des humeurs âcres & picotantes.

Hareng frais grillé.

Ecaillez vos *harengs*, lavez-les; eſſuyez-les avec un linge, & les faites cuire ſur le gril; quand ils ſont cuits, ſervez-les avec la ſauſſe ſuivante.

Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, ſel, poivre, un peu d'eau; faites lier la ſauſſe ſur le feu, & ſervez-la ſur les *harengs* frais.

Autre maniere.

Vuidez vos *harengs*, mouillez-les de beurre & les mettez ſur le gril: étant rôtis, mettez deſſous une ſauſſe rouſſe, fines herbes hachées menu, ſel, poivre, groſeilles dans la ſaiſon, capres, & un filet de vinaigre, & les ſervez chaudement pour Entrée, avec tranches de citron.

Autre maniere.

Inciſez vos harengs le long du dos, frotez-les de beurre fondu, & ſel, que vous leur laiſſerez prendre; envelopez-les de fenoüil; faites-les rôtir ſur le gril, puis vous les ſervirez à la

ſauſſe rouſſe, comme ci-deſſus; ou bien à la ſauſſe blanche, avec un ragoût de champignons frits, pour garniture, ou perſil frit, ou croûtons frits. On peut auſſi les manger frits, & les ſervir pour Entremets avec jus d'orange.

Harengs frais à la Matclote.

Prenez huit ou dix *harengs frais*, écaillez-les; vuidez, lavez, eſſuyez-les, & les mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, deux verres de vin de Champagne, un peu de bon boüillon, ſel, gros poivre; pouſſez-les à grand feu, pour les faire cuire. Quand ils ſont cuits ſervez à courte ſauſſe.

Harengs ſaurets grillés, ſauſſe à l'huile.

Prenez huit *harengs* ſaurets, faites-les deſſaler dans du lait; eſſuyez-les enſuite & les faites mariner avec de l'huile, gros poivre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; trempez-les dans une marinade, & les pannez de mie de pain; faites-les griller de belle couleur; ſervez-les avec une ſauſſe à l'huile dans une ſauſſiere.

Harengs ſaurets à la ſainte-Menehould.

Faites deſſaler vos *harengs* dans du lait; faites-les cuire un quart d'heure dans une ſainte-Menehould; mettez dans une caſſerole un morceau de beurre manié de farine, du lait, perſil, ciboule, ail, trois clous de girofle, thin, laurier, baſilic, un peu de poivre; faites boüillir & tournez toujours avec une cuiller; mettez dedans les harengs pour les faire cuire. Quand ſont cuits, trempez-les dans un peu de beurre & les pannez de mie de pain; ſervez avec une rémoulade dans une ſauſſiere.

Les harengs ſalés que les Cuiſiniers confondent aſſez ſouvent avec les harengs ſaurets ou fumés s'accommodent de la même maniere.

HARI(

HARICOT. Terme de cuiſine, latin *Palmentum carnium diverſarum rapis ſale & pipere ſoporatum.* C'eſt un ragoût fait avec du mouton ou du veau coupé par morceaux & cuit comme on le peut voir au mot *Côtelettes.* On fait des haricots de Brochets de Canards, d'Eturgeon & de Macreuſe. Voyez à ces noms ce qui a été dit.

HARICOT, *Faſeolus* ou *Faſelus.* Legume aſſez connu. On mange les haricots ou féveroles avec leurs gouſſes ou ſans gouſſes ; on ſe ſert de leurs gouſſes quand elles ſont tendres, vertes & dans leur primeur ; mais auſſi-tôt qu'elles ſont devenues dures ou blanchâtres, & que les féveroles qu'elles contiennent ont acquis une certaine groſſeur, on ſépare les féveroles de leurs gouſſes. Ces féveroles repréſentent chacune la figure d'un petit rein ; elles ſont ordinairement blanches, quelquefois rouges & quelquefois marquetées.

On doit les choiſir tendres, bien nourries, aſſez groſſes qui n'aient point été corrodées par les vers, & qui ſe cuiſent facilement.

Les féveroles blanches ſont les plus communes, mais elles ne ſont pas les meilleures ; les rouges valent mieux pour le goût & pour la ſanté, elles ſont moins venteuſes & moins indigeſtes, parce que dans les féveroles rouges, dit M. Lemery, les principes paroiſſent plus exaltés, ce que l'on reconnoît par leur couleur rouge qui vient ordinairement d'une forte atténuation & raréfaction des parties ſulfureuſes.

Les féveroles qui ſe cuiſent le plus facilement ſont les moins nuiſibles à la ſanté, parce que celles-là ſont compoſées d'une ſubſtance médiocrement unie & raſſurée dans ſes parties, & qui ſe digére moins difficilement.

On emploie beaucoup parmi les alimens les

haricots dans leur primeur ; ils ont alors un aſſez bon goût & ſont moins nuiſibles à la ſanté ; mais quand on les a fait ſécher pour les garder, ils n'ont plus la même ſaveur, parce qu'ils perdent quelques parties volatiles & exaltées qui contribuoient à les rendre d'une ſaveur plus agréable.

Alors elles produiſent beaucoup de vents, chargent l'eſtomac, font un ſang épais & groſſier, qui étant porté à la tête l'appeſantit conſidérablement. Il n'y a que des tempéramens forts & robuſtes qui puiſſent s'accommoder de l'uſage fréquent de cette nourriture, & les perſonnes un peu délicates la doivent éviter.

C'eſt la remarque de tous les médecins qui ont conſulté l'expérience. A la vérité les haricots, ſelon la remarque d'Hipocrate, ſont un peu moins nuiſibles à la ſanté que les féves, ils ſont moins venteux & ne ſe digérent pas avec tant de peine ; mais pour être moins mauvais que les féves, il n'en faut pas conclure qu'ils ſoient ſains.

Les haricots abondent en parties groſſieres & terreſtres ; ils contiennent ſurtout un ſel fixe peu convenable aux perſonnes qui menent une vie ſédentaire, & il n'y a gueres que ceux qui ſont accoûtumés à un grand exercice de corps, qui puiſſent s'en nourrir utilement.

Haricots verds à la crême.

Paſſez vos haricots au beurre dans la caſſerole ou avec du lard, quand ils ont un peu boüilli ; aſſaiſonnez-les de ſel, paquet de ciboules & perſil ; étant preſque cuits mettez-y de la créme fraîche ou du lait délayé avec des jaunes d'œufs ; ſervez-les enſuite pour Hors-d'œuvres d'Entremets. On peut ſi l'on veut y ajouter du ſucre.

Autre maniere.

Prenez des haricots fort tendres, rompez-en les petits bouts, lavez-les & les faites cuire dans de l'eau. Quand ils ſont cuits, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, perſil, ciboules hachées. Quand le beurre eſt fondu, mettez-y les haricots; après qu'ils ſont égouttés faites-leur faire deux ou trois tours ſur le feu, mettez-y après une pincée de farine & un peu de bon boüillon & du ſel; faites-les boüillir juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauſſe.

Quand on eſt prêt à ſervir, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, & enſuite un filet de verjus ou de vinaigre. Quand la liaiſon eſt priſe ſur le feu, ſervez-les pour Entremets.

On en ſert auſſi en gras à la place de liaiſon; on y met du coulis & jus de veau.

Haricots verds au blanc.

Otez-en les filets s'ils ſont trop gros, coupez-les en deux dans leur longueur; faites-les cuire avec de l'eau, du ſel & du beurre. Quand ils ſont cuits, égouttez-les & les paſſez avec du beurre, perſil, ciboules hachées, ſingez-les & les moüillez de mitonnage, aſſaiſonnez-les de bon goût. Quand ils ſont cuits, liez-les avec de la crême & des jaunes d'œufs, un jus de citron & les ſervez.

Haricots verds au roux.

Après les avoir fait cuire dans de l'eau, mettez ſuer une tranche de jambon. Quand elle aſué, mettez dans la même caſſerole un morceau de beurre, perſil, ciboules hachées & les haricots; paſſez le tout enſemble, moüillez de boüillon & de coulis, aſſaiſonnez de ſel & poivre; faites cuire le tout une bonne heure: il faut que la ſauſſe ne ſoit pas trop claire, ſervez-

les pour un plat d'Entremets, ou pour garnir quelque Entrée.

Haricots verds en ſalade.

Faites cuire vos haricots, égouttez-les & les laiſſez refroidir ; coupez-les égaux & faites une ſalade en deſſein avec toutes ſortes de fournitures de ſalades ; faites des deſſeins comme une croix de Chevalier ou une étoile, ou quelqu'autre deſſein, & ſervez de ces ſortes de ſalades pour colation.

Haricots verds au vin de Champagne.

Coupez de petits haricots verds en filets ; faites-les cuire dans de l'eau boüillante avec du ſel, un morceau de beurre. Quand ils ſont cuits, paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre, perſil, ciboules hachées ; moüillez avec un verre de vin de Champagne, réduiſez un peu, ajoutez-y du coulis, faites-les cuire à petit feu, aſſaiſonnez-les de bon goût. Quand on eſt prêt à ſervir, preſſez-y un jus de citron, & ſervez à courte ſauſſe.

Haricots blancs à la crême.

Prenez un demi-litron d'haricots blancs, lavez-les & les faites cuire dans de l'eau avec un morceau de beurre, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, ail, trois clous de girofle, une feüille de laurier. Quand ils ſont bien cuits, retirez-les & les mettez égoutter ſur un tamis ; prenez une chopine de crême, mettez-la dans une caſſerole ; faites-la boüillir & la tournez toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié ; liez-en la ſauſſe, mettez dedans les haricots pour les faire chauffer ; aſſaiſonnez-les de bon goût & ſervez.

Haricots blancs d'une autre façon.

Faites-les cuire dans de l'eau, faites un roux avec du beurre & de la farine ; faites cuire dans ce roux de l'oignon haché. Quand il eſt

cuit mettez-y fricaſſer les haricots avec perſil, ciboules hachées, un filet de vinaigre; moüillez de boüillon, ſel & poivre. Si vous voulez ſervir des haricots blancs pour colation, au lieu de beurre vous vous ſervez d'huile fine, & les accommodez de la même façon.

Autre maniere.

Faites cuire les haricots dans de l'eau; quand ils ſont cuits, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, un peu de farine que vous faites rouſſir; mettez-y enſuite de l'oignon haché que vous faites cuire dans ce même roux. Quand il eſt cuit, mettez-y les haricots avec perſil, ciboules hachées, ſel, poivre, un filet de vinaigre; faites boüillir le tout un quart d'heure & ſervez.

Les haricots au gras ſe font de la même façon; à la place du beurre on ſe ſert de lard fondu, & on les moüille de bon jus de veau.

Ces haricots ſe ſervent auſſi en gras en Entremets ou pour Entrée, ſi on veut les mettre deſſous un gigot de mouton rôti.

Maniere de confire & ſécher les Haricots verds pour les conſerver.

Prenez des haricots verds la quantité que vous en voudrez confire, choiſiſſez-les tendres & point filandreux, épluchez les bouts; mettez enſuite ces haricots cuire pendant un quart d'heure dans l'eau boüillante; mettez-les après dans de l'eau fraîche pour les refroidir. Quand ils ſont froids, retirez-les de l'eau pour les mettre égoutter; après qu'ils ſont bien eſſuyés, mettez-les dans les pots qui leur ſont deſtinés. Ils doivent être bien propres; mettez par-deſſus de la ſaumure juſqu'au bord du pot; mettez-y enſuite du beurre fondu à moitié chaud qui ſe fige ſur la ſaumure, & empêche les haricots de prendre l'évent.

Serrez-les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid; bouchez-les de papier & ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en ſervir.

La ſaumure ſe fait en mettant les deux tiers d'eau & un tiers de vinaigre, & pluſieurs livres de ſel, ſuivant la quantité de ſaumure que vous faites, une livre pour trois pintes; faites chauffer la ſaumure ſur le feu juſqu'à ce que le ſel ſoit fondu; laiſſez-la enſuite repoſer pour la tirer au clair, & vous en ſervez comme il eſt dit ci-deſſus.

Pour les faire ſécher, vous prenez de pareils haricots que vous épluchez de même, & les faites auſſi cuire un quart d'heure. Quand ils ſont égouttés, enfilez-les avec une aiguille & du fil, pendez-les au plancher dans un endroit ſec, ils ſe conſerveront long-tems de cette façon. Quand vous voudrez vous en ſervir, faites-les tremper dans de l'eau tiede juſqu'à ce qu'ils aient pris leur premiere verdure; on les fait enſuite cuire dans de l'eau, & on les accommode de la même façon que les haricots nouveaux. On fait cuire de même les haricots confits

HATELETTES. Ce ſont des mets qui tirent leurs noms de petites broches de bois appellées hatelettes, diminutif de hâte, mot ſinonyme à broche. Les hatelettes ſont des eſpeces d'Entremets; elles ſervent auſſi de garniture pour les plats de rôti.

Hatelettes de ris de veau.

Prenez des ris de veau, faites-les blanchir, coupez-les par petits morceaux avec des foies & du petit lard blanchi; paſſez le tout avec un peu de perſil, ciboules & farine frite, & l'aſſaiſonnez bien. Etant preſque cuit, enſorte que la ſauſſe en ſoit courte, faites de petites hatelettes,

c'eſt-à-dire, de petites brochettes de bois, & embrochez vos morceaux de foies, du ris de veau & du petit lard le long de vos hatelettes; trempez-les dans la ſauſſe, & les ayant panés faites-les rôtir ou frire.

Autre façon.

Faites blanchir deux ris de veau avec du petit lard; coupez les ris de veau en dés & le petit lard en filets; paſſez cela à la caſſerole avec lard fondu, perſil, ciboules, ſel & poivre; poudrez un peu fort de farine; mouillez d'un peu de boüillon, faites les cuire. Laiſſez-les un peu refroidir pour les embrocher dans de petites hatelettes d'argent ou de bois; retournez-les dans leur ſauſſe, & pannez d'une mie de pain bien fine; faites-les griller ſur un feu qui ne ſoit pas trop vif, & les ſervez pour Hors-d'œuvres Entremets, ou garnitures d'Entrées. Ceux de foies gras ſe font de même.

Hatelettes de langue de Mouton.

Prenez trois langues de mouton, coupez-les en morceaux quarrés de même grandeur; paſſez-les ſur le feu dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, ſel & poivre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché; mouillez avec du coulis ſi vous en avez, ſi-non mettez-y une bonne pincée de farine, & mouillez avec du boüillon. Laiſſez boüillir le ragoût juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit bien épaiſſe; mettez-y enſuite deux jaunes d'œufs, faites lier les œufs avec la ſauſſe ſur le feu ſans qu'ils boüillent; mettez enſuite refroidir le ragoût & embrochez tous les petits morceaux de langues dans les petites brochettes de bois; faites tenir toute la ſauſſe après & les pannez de mie de pain, faites-les griller en les arroſant de tems en tems avec un peu de beurre. Quand ils ſont

grillés de belle couleur, on les ſert à ſec avec les brochettes pour Hors-d'œuvre.

LAPREAU EN HATELETTES, voyez *Lapreau.*

PIGEONS EN HATELETTES, voyez *Pigeon.*

POULETS EN HATELETTES, voyez *Poulets.*

HUITRES EN PAILLE EN HATELETTES, voyez *Huîtres.*

Hochepot.

Prenez le bas d'une poitrine de bœuf & la coupez en morceaux de deux pouces de long & de large, & la faites dégorger & blanchir à l'eau; prenez une marmite & la garniſſez de tranches de bœuf; enſuite mettez-y vos morceaux de poitrine de bœuf avec abondance de carotes & de panais, enſuite aſſaiſonnez de ſel, poivre, d'une douzaine d'oignons, d'un morceau de jambon & d'un cervelas, ſi l'on veut. Couvrez-la de tranches de bœuf & la moüillez de boüillon; couvrez votre marmite & la mettez au feu deſſus & deſſous. Etant cuite tirez la viande & les carotes; mettez enſuite vos morceaux de poitrine & autres viandes dans une caſſerole; tournez vos carotes le plus proprement que vous pourrez, mettez-les avec votre viande; paſſez enſuite le bouillon où ſont cuits les morceaux de poitrine & autres viandes; dégraiſſez-le bien, qu'il ſoit de bon goût. S'il y a trop de boüillon faites-le boüillir pour le diminuer. Prenez une caſſerole & y mettez un morceau de beurre; mettez-la deſſus le feu avec une petite poignée de farine, & remuez-la avec une cuiller de bois juſqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur d'or; enſuite moüillez-la du boüillon d'hochepot. Etant moüillé, ayez ſoin de la bien dégraiſſer; obſervez qu'il ſoit d'un bon goût, & y mettez une bonne pincée de perſil haché, & le mettez par deſſus les tendrons de bœuf

& de carotes ; tenez-le chaudement. Etant prêt à ſervir, dreſſez-le dans une terrine & le ſervez chaudement pour Entrée. On le peut ſervir dans un plat comme dans une terrine. On y peut ajouter des tendrons de mouton.

HORS-D'OEUVRES. On appelle hors-d'œuvres en fait de cuiſine, tous les plats qu'on ſert ſur une table, & dont on pourroit ſe paſſer pour rendre un repas complet. On ne met gueres de hors-d'hœuvres, ſi ce n'eſt dans ceux où il y a beaucoup de plats à ſervir, ou bien dans un petit repas pour épargner les Entrées qui coûtent plus.

On peut ſervir pour Hors-d'œuvres en gras.

Alouetttes en Caiſſe.
Beignets de Poulardes.
Andouilles.
Biberot.
Boudins, Andouilles & Sauciſſes.
Brezole à l'Italienne.
Brezole de Mouton à l'Angloiſe.
Brezole de Dindon.
Caiſſe de Filets de Viande mêlée.
Capilotade.
Cervelle de Bœuf marinée.
Côtelettes de Veau à la Bourgeoiſe.
Faiſan en Filets.
Filets de Mouton aux Epinars.
Filets de Mouton au Gratin.
Filets de Porc frais aux Oignons.
Filets de Poulardes aux Piſtaches.
Filets de Lapreaux en Caiſſe.
Filets de Lievre minces, une Poivrade.
Filets de Dindon à l'Italienne.
Fraiſe de Veau.
Grillades de Rognons de Bœuf.
Gras-double à la Ravigotte.

achis de toutes ſortes de viande.
atelet.
angue de Mouton à la ſauſſe hachée.
angues de Moutons en Caiſſe.
apreaux en caiſſe.
apreaux en Hatelet.
Lapreaux en Filets au Gratin.
Menus des Rois.
Menus des Rois, Palais de Bœuf en menu de Rois.
Mouton, pieds de Mouton.
Pieds de Mouton farcis au Baſilic.
Filets de Mouton mincés aux Concombres.
Hachis de Mouton.
Queuë de Mouton au Parmeſan.
Palais de Bœuf Marinés.
Palais de Bœuf au gratin.
Palais de Bœuf en fricaſſée au Blanc.
Panache de Porc.
Paupiette de Veau.
Petit Sallé aux Pois.
Pigeons en Bignets.
Pigeons en Hatelet.
Pigeons au Baſilic.
Pigeons en Fricaſſée.
Poulardes en Filets au Céleri.
Poulets en Hatelet.
Poulets à la Ste. Menehould.
Poulets Marinés.
Poulets en Salade.
Queuë de Mouton Grillée, Sauſſe au Jan
Queuë de Mouton au Baſilic.
Queuë de Mouton à l'Echalote.
Ragoût de Palais de Bœuf.
Riſſole.

Salade.

Salade de Viande Mêlée.
Salmi, pluſieurs ſortes de Salmis.

Sauciſſes aux Choux.
Tête d'Agneau à l'Angloiſe.
Tête d'Agneau au coulis blanc & petit lard.
Veau, Poitrine de Veau au Baſilic.
Poitrine de veau Marinée.
Filets de Veau au Blanc.
Filets de Veau aux Concombres.
Oreilles de Veau.

Hors d'Oeuvres en Maigre.

Brochet en Bignet.
Brochet en Salade.
Grenoüille.
Hachis de Carpe.
Haricots Blancs.
Huîtres Grillées.
Huîtres en Paille en Hatelet.
Oeufs aux Truſes.
Oeufs aux Champignons.
Oeufs au Citron.
Oeufs à la Philiſbourg.
Oeufs à l'Eſtragon.
Oeufs à la Tripe.
Oeufs à la Sauſſe Robert.
Oeufs à la Chicorée.
Oeufs aux Laituës à la Sauſſe blanche.
Oeufs à l'Oſeille.
Oeufs aux Ecreviſſes.
Oeufs aux Concombres.
Oeufs au Céleri.
Oeufs broüillés aux pointes d'Aſperges.
Oeufs en Poupeton aux fines herbes.
Oeufs au Parmeſan.
Omelette aux petits Pois.
Omelette aux Huîtres.
Omelette aux Ecreviſſes.
Omelette aux pointes d'Aſperges.

On trouvera à leurs articles particuliers, la

compoſition de ces différens Hors-d'œuvres en gras & en maigre. Toutes ſortes de petites Entrées peuvent auſſi être ſervies pour Hors-d'œuvres, en les mettant dans un plat à Hors-d'œuvres.

Huile, *Oleum.* Suc gras & onctueux tiré des olives par expreſſion. On amaſſe au mois de Novembre & de Décembre une certaine quantité d'olives bien mures que l'on met dans un tas dans un endroit couvert, où on les laiſſe s'échauffer pendant dix ou douze jours; ce qui fait ſortir beaucoup d'humidité & diſpoſe l'huile à s'en ſéparer plus aiſément. Enſuite on les écraſe ſous la meule, & on les met ainſi écraſées dans des cabats de jonc ou de palmier que l'on place au preſſoir les uns ſur les autres. La premiere huile qui en ſort eſt excellente; c'eſt celle qu'on appelle *Huile Vierge.*

Quand cette huile eſt exprimée, on arroſe d'eau chaude les mêmes olives, on les preſſe & elles donnent une ſeconde huile qui eſt fort bonne, après quoi on remue le marc que l'on arroſe encore d'eau chaude, & qui étant preſſé fortement rend une troiſiéme huile baaucoup moins bonne que les deux premieres.

Ces huiles ſe ſéparent facilement de l'eau, parce qu'elles nagent deſſus; mais il ſe précipite au fond une eſpece d'huile que les anciens appelloient *Amurca.*

L'huile eſt plus ſuſceptile d'exaltation par le feu que le beurre, comme il eſt aiſé de le voir par la facilité avec laquelle elle s'enflamme. Ainſi à ne conſultet que la raiſon, l'huile doit contracter une plus mauvaiſe qualité par le trop grand feu que le beurre, & c'eſt ce que l'expérience confirme. Voyez au mot *Friture*, ce que l'on a dit des fritures à l'huile.

L'huile ſe conſerve d'elle-même, & elle ſert

à conſerver pluſieurs autres ſubſtances ; elle eſt outre cela pour le moins auſſi adouciſſante que le beurre, & pour cette raiſon elle ne convient pas moins que le beurre aux aſthmatiques, aux graveleux & à tous ceux dont les humeurs ſont trop âcres & trop ſalées ; mais il en faut uſer modérément, ſans quoi elle pourroit produire un trop grand relâchement dans les organes.

Auſſi remarque-t-on que ceux qui en font un trop grand uſage, ſont la plupart incommodés de deſcentes.

L'huile eſt compoſée de parties ſulfureuſes, mêlées d'un ſel acide fixe. Or ces ſoufres & ces acides embarraſſent aiſément la maſſe du ſang, & de-là peuvent naître quantité d'obſtructions ; outre cela cet acide étant coagulant comme il eſt, ſépare de la maſſe pluſieurs ſéroſités qui relâchent les parties, d'où s'enſuivent des deſcentes & autres accidens.

Il eſt aiſé de voir de-là que l'huile eſt un aſſaiſonnement, dont il faut prendre garde d'abuſer.

La meilleure huile eſt l'huile vierge, autrement dite la premiere preſſe, c'eſt-à-dire, comme nous l'avons remarqué, celle que l'on tire des olives fraîches qui n'ont point encore été preſſées. L'huile de la ſeconde preſſe n'eſt point tout à fait ſi bonne, & celle de la troiſiéme preſſe vaut encore moins. L'eau chaude dont on ſe ſert dans ces deux dernieres preſſes pour tirer plus facilement le ſuc des olives, ne contribue pas à perfectionner l'huile.

D'ailleurs comme cette derniere huile eſt la plus engagée dans la ſubſtance du fruit, & que ce n'eſt que par la violente compreſſion qu'on vient about de la dégager, elle ne ſçauroit être auſſi agréable que la premiere.

L'huile la plus nouvelle eſt la meilleure ; celle

d'un an eſt encore bonne, pourvu qu'elle ai été conſervée dans des vaiſſeaux de terre ou de verre, & fraîchement.

Huile de Noix.

L'huile de noix s'emploie auſſi dans les aſſaiſonnemens ; elle échauffe beaucoup plus que l'huile d'olives, & ne convient nullement aux tempéramens bilieux.

HUITRE, *Oſtreum* ou *Auſtrea*. Poiſſon ſans peau ni arêtes, informe en apparence & renfermé entre deux écailles preſque rondes, larges comme la main, épaiſſes, dures & peſantes, où il ſe nourrit d'un peu d'eau marine & de limon.

Il y a un grand nombre d'eſpeces d'huîtres qui ſont toutes bonnes à manger. On doit les choiſir nouvelles, d'une grandeur médiocre, tendres, humides délicates, d'un bon goût & qui n'aient point été priſes dans des eaux ſales & bourbeuſes.

Il y a des Pays où les huîtres ſe ſement tout comme on ſemeroit du grain. A la Chine par exemple il y a de petites huîtres qu'on ſême dans les campagnes couvertes d'eau. On caſſe quelques unes, & l'on en jette les morceaux dans les champs comme ſi c'étoit graines ; il en naît d'autres en fort peu de tems qui ſont d'un fort bon goût. Ces campagnes inondées d'eau où l'on ſême des huîtres n'en produiſent qu'à cauſe que les œufs & le frai des huîtres y ont été jettés avec les écailles qu'on a caſſées.

On voit auſſi aux Antilles & dans d'autres endroits, des arbres ſi chargés d'huîtres que leurs branches en rompent. Sans doute que les vagues de la mer ont jetté ſur ces arbres des semences d'huître ; ainſi tous ces faits ne prouvent point que l'huître ſoit un Zoophite.

Ce poiſſon nourrit peu, & la digeſtion qui s'en fait dans l'eſtomac eſt plutôt une ſimple diſſolution qu'une parfaite digeſtion ; c'eſt-à-dire que l'huître ſe conſume dans l'eſtomac ſans y produire que très-peu de chile ; elle ſe réſout preſque tout en eau, & cette eau qui eſt de la nature de celle dont l'huître ſe nourrit dans la coquille, c'eſt-à dire un peu piquante, irrite doucement les fibres de l'eſtomac & des inteſtins; ce qui l'empêche de ſéjourner long tems, & ce qui eſt cauſe en même tems qu'on en peut manger un aſſez grand nombre ſans en être incommodé. Auſſi voit-on une infinité de gens en manger ſoir & matin une fort grande quantité ſans en reſſentir aucun mal.

On croit communément qu'elles ſont plus ſaines cruës, mais il y a bien des eſtomacs qui ne peuvent les ſupporter de la ſorte.

Elles ſont fort ſaines cuites ſur les charbons dans leur propre coquille avec un peu de beurre & de pain rapé, & elles conviennent alors à toutes ſortes d'eſtomacs, auſſi-bien que celles que l'on accommode ſur le réchaut avec une ſauſſe au beurre & quelques légers aſſaiſonnemens.

Mais celles qui ont paſſé par la poële ou qui ſont frites, ſoit ſimplement, ſoit avec de la pâte, ſont fort mal ſaines.

Au reſte de quelque façon qu'on les mange, elles nuiſent à ceux qui abondent en pituite; c'eſt la remarque de pluſieurs ſçavans Médecins, & cela eſt auſſi confirmé par l'expérience.

Paſſons aux différentes manieres d'apprêter les huîtres dans les cuiſines.

On mange ordinairement les huîtres cruës avec un peu de poivre.

Huîtres ſautées.

On en ſert encore dans leurs coquilles cuites ſur le

gril, feu deſſous & la pelle rouge par-deſſus. Quand elles commencent à s'ouvrir ſeules, elles ſont cuites.

Huîtres grillées d'une autre façon.

Ouvrez vos huîtres, laiſſez-les dans leurs coquilles; mettez-y du poivre, un peu de perſil haché, du beurre & de la rapure de pain bien fine par-deſſus; faites-les griller; paſſez la pelle rouge par-deſſus, & ſervez chaudement pour Entremets.

Huîtres en hachis.

Prenez un demi-cent d'huîtres, mettez-les dans de l'eau chaude. Quand elle eſt prête à boüillir, retirez-les pour les mettre dans l'eau fraîche; faites-les égoutter, & n'en prenez que le tendre. Si vous prenez tout, hachez le dur à part très-fin; mettez enſuite le tendre avec pour le hacher auſſi. Si vous voulez y mêler de la chair de carpe, elle ne peut que donner bon goût au hachis.

Mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, avec perſil, ciboules, champignons hachés; paſſez-les ſur le feu; mettez-y une pincée de farine; moüillez après avec un demi-ſetier de vin blanc & autant de boüillon maigre.

Faites cuire dedans votre hachis juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauſſe, & l'aſſaiſonnez de bon goût. Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de la crême, & ſervez pour Entrée.

Huîtres frites.

Ouvrez vos huîtres mettez-les égoutter ſur un tamis; quand elles ſont égouttées, mettez-les dans un plat avec du poivre, deux ciboules entieres, une feüille de laurier, un peu de baſilic, un oignon par tranches, une demi-douzaine de clous & deux jus de citron; remuez-le de tems en tems dans leur marinade.

Faites

Faites une pâte avec de la farine & de l'eau, un peu de ſel & un œuf blanc & jaune ; battez bien le tout enſemble, que la pâte ne ſoit ni trop épaiſſe ni trop claire ; faites fondre un morceau de beurre comme une noix & le mettez dans votre pâte.

Quand vous êtes prêt à frire vos huîtres, tirez-les de leur marinade une à une ſur un linge, eſſuyez-les bien ; mettez votre poële ſur le feu avec du beurre affiné ; trempez vos huîtres une à une dans la pâte, & les mettez dans la friture chaude à propos. Quand elles ſont frites, ſervez-les ſur une ſerviette pliée avec perſil frit pour Entremets

On les ſert auſſi frite en gras ; pour-lors au lieu de beurre, on ſe ſert de ſain-doux.

Huîtres à la daube.

Ouvrez des huîtres, aſſaiſonnez-les de fines herbes hachées fort menu comme perſil, ciboule, baſilic, fort peu dans chaque huître, du poivre & un peu de vin blanc ; recouvrez-les enſuite de leur couvercle, & les mettez cuire ſur le gril ; paſſez de tems en tems la pelle rouge par-deſſus. Quand elles ſont cuites, dreſſez-les dans un plat & les ſervez découvertes.

Huîtres en paille en hatelettes

Blanchiſſez vos huîtres dans deux eaux ſans les faire boüillir, lavez-les bien & les faites gouter ; paſſez dans une caſſerole perſil, ciboules, champignons hachés, une pointe d'ail avec un quarteron de beurre ; mettez-y enſuite les huîtres, faites leur faire deux ou trois tours ſur le boüillir ; liez-les de jaunes d'œufs, enfilez-les dans des hatelettes, pannez-les & les faites griller, & ſervez à ſec.

Huîtres en caſſerole.

Ouvrez des huîtres, frotez le cul d'un plat d'argent de bon beurre ; arrangez vos huîtres dedans,

assaisonnez-les par-dessus de poivre, de persil haché; mettez-y un demi-verre de vin de Champagne, couvrez-les de bon beurre frais bien mince, pannez-les d'une mie de pain bien fine, & les faites cuire avec le couvercle d'une tourtiere, feu dessus & dessous, qu'elle prenne belle couleur; dégraissez-les, nettoyez le bord de votre plat, & servez chaudement pour Entremets.

Huîtres en ragoût en gras.

Vos huîtres étant ouvertes, mettez-les dans une casserole avec leur eau, faites-leur faire deux ou trois tours sur le fourneau pour les dégourdir; tirez-les ensuite une à une, nettoyez-les bien & les mettez sur un assiette.

Passez dans une casserole des champignons & des truses avec un peu de lard fondu; mouillez-les de jus & les liez d'un coulis de veau & de jambon. Lorsque vous êtes prêt à servir, jettez-y vos huîtres, faites-les chauffer & servez pour Entremets.

On ne doit point faire boüillir les huîtres: ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées grasses.

Huîtres en ragoût pour les jours maigres.

Vos huîtres préparées & nettoyées comme nous venons de le dire, passez dans une casserole quelques champignons & des truses avec un morceau de beurre frais; mouillez-les d'un bon boüillon de poisson; mouillez-les ensuite d'un bon coulis d'écrevisses, mettez-y vos huîtres & les faites chauffer sans boüillir; dressez-les dans un plat & servez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées de poisson aux huîtres.

Autre ragoût d'huîtres.

Vos huîtres étant ouvertes, mettez-les égout-

ter ſur un tamis, mettez par-deſſous un plat pour en recevoir l'eau ; mettez un morceau de beurre dans une caſſerole ſur un fourneau ; quand il eſt fondu mettez-y une pincée de farine, remuez avec une cuiller de bois juſqu'à ce que cela ſoit roux ; mettez-y de petites croûtes de pain avec vos huîtres qui ſont égouttées ; faites-leur faire cinq ou ſix tours ſur le feu ; aſſaiſonnez-les de poivre, perſil & ciboules entieres ; moüillez-les moitié de leur eau, moitié de boüillon de poiſſon, que votre ragoût ſoit de bon goût, qu'il y ait de la pointe, & ſervez chaudement pour Entremets.

Cette eſpece de ragoût ſe fait promptement & ſe ſert de même, parce qu'on ne fait point boüillir l'huître qui ſe racornit & perd de ſon goût en boüillant.

Huîtres à la minute.

Mettez dans une caſſerole une cuillerée de coulis, un verre de vin de Champagne, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, & faites boüillir ſur le feu ; faites ouvrir pendant ce tems-là des huîtres que vous mettez égoutter ſur un tamis, & un plat deſſous pour en recevoir l'eau ; mettez cette eau dans la ſauſſe, faites-la réduire, mettez-y vos huîtres pour leur faire faire quelques tours ſans qu'elles boüillent, & ſervez avec croûtons frits pour garniture.

Huîtres au parmeſan.

Mettez vos huîtres égoutter ſur un tamis, frotez le fond d'un plat avec du beurre frais ; arrangez les huîtres deſſus, poudrez-les de gros poivre & de perſil haché ; arroſez-les avec un demi-verre de vin de Champagne ; couvrez-les avec du parmeſan rapé ; mettez le plat dans le four ou ſous un couvercle de tourtiere. Quand elles ſont de belle couleur & bien glacées, re-

tirez-les, & après les avoir dégraiſſées, & nettoyé le bord du plat, ſervez chaudement.

Huître à la bonne femme.

Faites blanchir des huîtres dans leur eau, mettez-les égoutter ſur un tamis; nettoyez-les, hachez-les bien menu; prenez de la mie de pain trempée dans de la crême, perſil, ciboules, anchois, le tout haché, poivre, un peu de ſel, un morceau de beurre; pilez bien le tout avec vos huîtres, & liez de quelques jaunes d'œufs; mettez de cette farce dans les coquilles d'huîtres, pannez de mie de pain, & faites cuire au four. Quand elles ſont cuites & de belle couleur, ſervez à ſec.

Huître au bon homme.

Faites blanchir vos huîtres à l'eau, paſſez-les au roux avec farine frite, c'eſt-à-dire, lorſque votre beurre ſera roux; mettez-y une pincée ou deux de farine que vous ferez frire; ajoutez-y du perſil & de la ciboule hachée bien menu avec l'aſſaiſonnement ordinaire, laiſſez mitonner le tout avec un peu de vin blanc; quand les huîtres ſont cuites, ſervez-les pour Entrée avec tranches de citron pour garniture ou croûtons frits.

Huîtres farcies.

Faites une farce avec un morceau d'anguille & une douzaine d'huîtres blanchies, un peu de perſil & de ciboules, quelques champignons; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, de bon beurre frais, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, deux jaunes d'œufs crus, le tout haché enſemble & pilé dans un mortier.

Prenez de cette farce, garniſſez-en le fond de vos coquilles, & y mettez une huître en ragoût; couvrez votre coquille de la même farce & la frotez d'un œuf battu; jettez par-deſſus un peu

de beurre fondu, pannez de mie de pain bien fine, & les mettez cuire au four, qu'elles prennent belle couleur, & ſervez chaudement pour Entremets ou pour garniture d'Entrée.

L'on farcit de même des huîtres en gras; au lieu d'une farce maigre, on ſe ſert d'une farce graſſe & d'un ragoût d'huitres en gras, le reſte à l'ordinaire.

Autres Huîtres farcies.

Ouvrez vos huitres, & les faites blanchir; après cela, hachez-les bien avec perſil, ciboules, ſel, poivre, anchois & bon beurre; faites tremper une mie de pain dans de la crême, que vous y mêlez avec muſcade & autres épices douces, deux ou trois jaunes d'œufs; pilez le tout enſemble; farciſſez vos coquilles de cette farce, & les ayant dorées ou pannées, faites-les cuire au four ou ſur un gril, & les ſervez à ſec.

Huîtres en petits pâtés à la Hollandoiſe.

Prenez autant d'huîtres que vous voulez faire de petits pâtés; eſſuyez-les bien en ſortant de l'écaille; paſſez-les légérement dans une caſſerole avec bon beurre, perſil, ciboule hachée & les aſſaiſonnez; quand elles ſont froides, faites-en de petits pâtés dans des tourtieres en pâte fine; faites-les cuire au four, & les ſervez chaudement pour Entrée ou pour garniture.

Autres petits pâtés d'Huîtres à l'écaille.

Prenez autant d'huîtres que voulez faire de petits pâtés; faites enſuite un hachis de laitances & de chair de carpe, de tanche, de brochet & de chair d'anguille; aſſaiſonnez le tout de poivre, ſel, clou battu & vin blanc; enveloppez-en vos huîtres, & en mettez une dans chaque pâté avec un peu de beurre frais; faites-les cuire & ſervez chaudement.

Tourte d'Huîtres.

Ecaillez vos huîtres & les mettez dans une

caſſerole; faites-leur faire deux ou trois tours ſur le feu; retirez-les, & après les avoir nettoyées une à une, mettez-les ſur une aſſiette; faites fondre un petit morceau de beurre dans une caſſerole; quand il eſt fondu, mettez-y une pincée de farine & la remuez toujours; quand votre beurre eſt roux, mettez-y quelques petits champignons & mouſſerons; aſſaiſonnez de poivre & d'un bouquet; & quand le ragoût eſt cuit, dégraiſſez-le bien, & y mettez les huîtres pour faire ſeulement un boüillon; achevez de lier votre ragoût d'un peu de coulis au roux; retirez-le & le laiſſez refroidir.

Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte feüilletée; mettez y le ragoût d'huîtres; moüillez-la tout autour & la couvrez d'une autre abaiſſe de pâte feüilletée, & faites un cordon autour; dorez votre tourte d'un œuf battu & la mettez cuire.

Quand elle eſt cuite, dreſſez-la dans un plat; découvrez-la pour voir ſi elle n'eſt pas trop ſéche, & ſi elle l'eſt trop, jettez-y un petit coulis léger, recouvrez-la & ſervez chaudement.

Potage d'Huîtres.

Paſſez vos huîtres à la caſſerole avec bon beurre; paſſez en même tems avec vos huîtres des champignons par morceaux & un peu de farine, & mettez cuire le tout avec purée claire, ſel & poivre; faites mitonner votre pain avec bon bouillon de poiſſon; mettez deſſus vos huîtres & vos champignons, avec jus de champignons par-deſſus.

HYDROMEL. Liqueur faite avec de l'eau & du miel. Il y en a de deux ſortes, l'hydromel vineux & l'hydromel ordinaire.

Hydromel vineux.

Dans bien des païs froids où le raiſin ne

peut aquérir la maturité néceſſaire pour ſervir à faire de bon vin, & où il ſe trouve beaucoup de miel, les peuples ſe font une liqueur ſpiritueuſe avec l'eau & le miel, appellée hydromel vineux. Voici la maniere dont on la prépare.

On prend de l'eau de fontaine ou de riviere; on y diſſout autant de miel qu'il en faut pour qu'un œuf puiſſe demeurer ſuſpendu dans la liqueur : on la met enſuite ſur le feu, l'écumant de tems en tems, & on l'y laiſſe juſqu'à ce que l'œuf puiſſe ſurnager ſur la liqueur; après quoi on la verſe dans un tonneau dont on n'emplit que les deux tiers, & qu'on ne bouche qu'avec du papier ou du linge. On expoſe ce tonneau au ſoleil, ou à la chaleur des étuves pendant plus d'un mois. Alors la liqueur fermente & devient vineuſe : enfin on la met à la cave & on la bouche bien.

Quelques-uns pour rendre l'hydromel plus agréable, y jettent des aromats avant qu'il ait commencé à fermenter. D'autres pour lui donner différens goûts & différentes couleurs, y mêlent des ſucs de ceriſes, de mures, de fraiſes, de framboiſes, ou de pluſieurs autres fruits.

On fait boüillir l'hydromel juſqu'à ce qu'un œuf puiſſe ſurnager ſur la liqueur, & par cette marque on connoit qu'elle a aſſez de conſiſtance pour ſe pouvoir conſerver long-tems.

On n'emplit auſſi que les deux tiers du tonneau dans lequel on met fermenter l'hydromel, afin que la liqueur en ſe rarefiant pendant la fermentation, trouve aſſez d'eſpace pour s'étendre. On ne bouche même ce tonneau qu'avec du linge ou du papier, de peur qu'il ne creve par la fermentation.

Enfin on l'expoſe au ſoleil ou aux étuves, afin que la liqueur qui y eſt contenuë fer-

mente plus promptement, & que ſes ſels eſſentiels aient plus de force pour briſer les parties huileuſes du miel, & pour les rendre ſpiritueuſes.

On choiſit ordinairement le miel blanc pour faire l'hydromel, parce qu'il eſt plus pur & d'un meilleur goût que le jaune. On pourroit y employer le miel de Narbonne, l'hydromel n'en ſeroit que meilleur

L'hydromel fortifie l'eſtomac & le cœur; il ranime les eſprits; il aide à la reſpiration; il excite l'appétit; il lâche un peu le ventre; il eſt ſalutaire aux perſonnes qui touſſent & aux phtiſiques.

Il enivre étant pris en certaine quantité; il eſt pernicieux dans les fievres ardentes; il péſe ſur l'eſtomac, & il excite des envies de vomir quand il eſt trop nouveau fait.

L'hydromel convient en tout tems, principalement aux vieillards & à ceux qui ſont d'un tempérament phlegmatique & mélancolique.

L'hydromel étant fait avec le miel, qui eſt la partie des fleurs la plus eſſentielle, ne peut être qu'une boiſſon fort ſalutaire. Elle fortifie le cœur & l'eſtomac, & elle augmente la quantité des eſprits animaux par ſes parties volatiles & exaltées. Elle adoucit auſſi les âcretés de la poitrine par ſes principes huileux & balſamiques.

L'hydromel eſt pernicieux dans les fievres ardentes, parce qu'il contient beaucoup de principes ſpiritueux qui ne feroient qu'augmenter encore le mouvement violent & impétueux des humeurs. Il ne convient pas non-plus aux bilieux, parce que le miel dont il eſt compoſé ſe tourne facilement en bile. (Voyez l'article *Miel.*)

L'hydromel

L'hydromel enivre quand on en boit beaucoup, par les mêmes raiſons que nous avons expoſées en parlant de l'ivreſſe du vin & du cidre.

Il péſe auſſi ſur l'eſtomac, & il excite des naufées quand il eſt trop nouveau fait, parce qu'alors il contient quelques viſcoſités du miel, qui n'ont pas été tout-à-fait rarefiées pendant la fermentation, mais dans la ſuite ces viſcoſités s'atténuent & ſe briſent, ou ſe ſéparent de la liqueur.

Hydromel ordinaire.

On peut faire un hydromel qui ne ſera point vineux en le préparant de la même maniere que celui dont nous venons de parler, excepté qu'on ne le laiſſera point fermenter.

Il faut remarquer que l'hydromel vineux eſt moins convenable pour les maladies de la poitrine que l'autre, parce que le vineux contient moins de parties balſamiques & eſt propre à adoucir les âcretés de la poitrine; la plupart de ces parties balſamiques ayant été réduites en eſprit, ſont devenuës trop ſubtiles pour produire cet effet.

Au contraire l'hydromel qui n'a point ſouffert de fermentation, eſt chargé de beaucoup de principes huileux, qui ne ſont ni trop ſubils, ni trop groſſiers, & enfin qui demeurent tels dans l'hydromel qu'ils étoient dans le iiel même, qui eſt un aliment excellent pour loucir & pour tempérer l'action des ſels âcres. Il faut encore remarquer que l'hydromel viux, quoique fait avec le miel, ne lâche pas it le ventre que l'hydromel commun, parce : les parties du premier étant devenuës plus tiles & plus exaltées par la fermentation, : demeure pas dans les premieres voies au-

tant de tems que l'autre, pour y produire cet effet.

HYPOCRAS. Liqueur excellente dont voici la préparation. Prenez une demi-livre de ſucre rapé que vous mettez dans un baſſin ; verſez deſſus une pinte de vin, le plus vieux & le plus rouge eſt le meilleur ; remuez doucement votre ſucre avec une cuiller pour le faire fondre. Etant fondu, paſſez-le à la chauſſe cinq ou ſix fois, & quand il eſt clarifié, verſez-y un filet d'eſſence d'hypocras, & le remuez avec la cuiller ; goûtez s'il eſt aſſez fort, & s'il ne l'eſt pas, ajoutez-y encore de l'eſſence.

Verſez-le après cela dans une bouteille ; bouchez-la dans le moment, afin qu'il ne s'évente pas. Cet hypocras eſt meilleur que celui qui ſe fait par infuſion.

Autre Hypocras de vin rouge.

Mettez dans une terrine une pinte de bon vin un peu couvert, avec trois quarterons de beau ſucre coupé par morceaux, un peu de canelle & de poivre-long rompu, douze clous de girofle, deux feüilles de macis, un peu de gingembre coupé par tranches, une pomme de reinette pelée & coupée auſſi par tranches ; couvrez bien la terrine, & laiſſez le tout repoſer environ demi-heure. Lorſque le ſucre ſera bien fondu, paſſez le tout dans une chauſſe de drap ou de ſerge bien forte ; mettez auſſi dans la chauſſe une douzaine d'amandes douces caſſées & non pelées, ou bien lavez-en le bout de la pointe dans du lait ; tournez votre hypocras dans cette chauſſe, & le paſſez juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair. Cela fait, mettez-le dans une bouteille de verre & la bouchez bien pour le conſerver.

Vous pouvez encore pour le rendre meilleur

prendre un grain de muſc & deux grains d'ambre gris ; pilez-les un peu dans un mortier de fonte avec un morceau de ſucre en poudre ; mettez le tout dans un peu de coton ou d'étoupe à la pointe de la chauſſe, & paſſez l'hypocras par-deſſus deux ou trois fois.

Hypocras de vin blanc.

Prenez trois pintes du meilleur vin blanc que vous pourrez trouver, une livre & demie de ſucre plus ou moins, une once de canelle, un peu de macis, deux grains de poivre blanc entiers & un citron partagé en trois ; laiſſez le tout infuſer pendant quelque tems ; paſſez-le à la chauſſe avec un petit grain de muſc & deux ou trois morceaux de citron. Si votre hypocras ne pâlit que difficilement, vous pouvez y verſer un demi-verre de lait, cela fera l'effet que vous attendez.

Le clairet ſe peut auſſi faire de même.

J

JAMBON, *Perna.* Cuiſſe ou épaule de cochon ou de ſanglier, qu'on leve pour ſaler & fumer. Les jambons les plus eſtimés ſont ceux de Mayence & de Bayonne. Pour les propriétés & les qualités du jambon, voyez cochon & lard.

Maniere d'accommoder les Jambons.

Faites une ſaumure avec du ſel & du ſalpêtre & toutes ſortes d'herbes odoriférantes, comme thin, laurier, baſilic, baume, marjolaine, ſariette, geniévre, que vous moüillerez avec moitié eau & moitié lie de vin ; laiſſez infuſer toutes ces herbes dans la ſaumure pendant vingt-quatre heures ; paſſez-la enſuite au clair, puis

vous y mettrez tremper un jambon pendant quinze jours.

Après ce tems-là tirez-les de la saumure pour les faire égoutter ; après les avoir bien essuyés, mettez-les fumer à la cheminée.

Quand ils seront secs, pour les conserver vous les froterez avec de la lie de vin & du vinaigre, & vous mettrez par-dessus de la cendre.

Maniere de faire les Jambons de Mayence.

Il faut les saler avec du salpêtre pur, les presser dans un pressoir à linge pendant huit jours, les tremper dans l'esprit de vin où l'on aura mis des grains de genièvre pilés ou concassés, & les faire fumer à la fumée du bois de genièvre.

Autre maniere de faire les Jambons de Mayence.

Aussi-tôt que les jambons sont levés de dessus les porcs, mettez-les contre terre ; chargez-les d'une planche ou ais, & de pierres par-dessus ; laissez-les dans cet état pendant vingt-quatre heures ; salez-les ensuite, & quand ils sont bien salés, envelopez-les de foin ; mettez-les dans un vaisseau ou dans une benne ; faites un lit de terre & un lit de jambons, & deux jours après vous les tirerez.

Faites ensuite boüillir de la lie de vin avec de la sauge, du romarin, de l'hisope, de la marjolaine, du thin & du laurier ; jettez le tout tiéde sur vos jambons dans un vaisseau bien bouché, & les-y laissez pendant deux jours.

Mettez-les ensuite à la cheminée, & les parfumez pendant cinq ou six jours par deux diverses fois avec du genièvre.

Autre façon.

Salez vos jambons & les gardez pendant cinq jours dans leur sel ; tirez-les ensuite & les mettez dans la scieure ou limûre de fer l'espace de

dix jours ; lavez-les enſuite dans du vin rouge, & les enfermez dans quelque petit endroit où vous ferez deux fois par jour du feu de genièvre pendant dix jours ou plus.

Autre façon.

Auſſi-tôt que les jambons ſont levés, étendez-les bien pour leur faire prendre le pli ; portez-les enſuite à la cave pour les faire ſuer pendant quatre jours en tems ſec, & deux jours ſeulement en tems humide, ayant ſoin d'eſſuyer très-ſouvent l'eau qu'ils jettent ; mettez-les enſuite à la preſſe entre deux ais, où vous les laiſſerez autant de tems qu'ils ont été à la cave ; après cela aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, clous & anis battus ; neuf jours après, tirez-les du ſaloir pour les mettre dans de la lie de vin pendant neuf autres jours, après leſquels vous enveloperez les jambons dans du foin, & vous les enterrerez dans la cave ou dans un endroit qui ne ſoit pas trop humide, où vous ne les laiſſerez pas trop long-tems de crainte qu'ils ne ſe gâtent. Pendez-les enſuite à la cheminée ; parfumez-les deux ou trois fois le jour avec le bois de genièvre, que vous allumerez directement deſſous. Quand ils ſont ſecs, pendez-les au plancher d'une chambre qui ne ſoit point humide, où vous les laiſſerez juſqu'au tems où vous voudrez les faire cuire.

Maniere d'apprêter les Jambons de Bayonne.

Avant de ſaler le jambon, attendez ſept ou huit jours, ou juſqu'à ce qu'il ſoit gluant : alors l'ayant bien lavé & enſuite pelé, prenez autant d'onces de ſel qu'il péſe de livres, & autant d'onces de ſalpêtre qu'il y a de livres de ſel ; réduiſez en poudre le ſel & le ſalpêtre ; aſſaiſonnez-en le jambon que vous mettrez ſur une planche diſpoſée en pente avec un vaiſſeau pour te-

cevoir ce qui en dégoutte ; ſervez-vous-en à meſure pour humecter le jambon avec un linge. Il faut après cela l'eſſuyer & l'enduire de lie de vin, & quand elle eſt ſéche, on le pend à la cheminée pour le faire fumer à la fumée de geniévre trois ou quatre fois le jour, l'eſpace d'une heure, pendant cinq ou ſix jours. Quand il eſt ſec & bien parfumé, mettez-le dans la cendre pour le conſerver.

Maniere de conſerver les Jambons.

Prenez du poivre noir & de la cendre à proportion de la quantité de jambons que vous avez à conſerver ; faites-en une eſpece de pâte de laquelle vous enduiſez les fentes & les crevaſſes des jambons : cela empêche que les mittes ne s'y mettent. Pendez-les en l'air dans un lieu qui ne ſoit ni trop chaud, ni trop humide. Si vous êtes obligé d'en porter en campagne, il faut les emballer dans des caiſſes avec des copeaux de Tonnelier & du foin pour les tenir ſerrés.

Maniere de faire cuire les Jambons.

Quand vous voulez faire cuire vos jambons, ôtez-en le mauvais, ſans rien ôter de la couene ; faites-les deſſaler dans de l'eau deux ou trois jours, ſuivant qu'ils ſont nouveaux & que vous les jugez aſſez deſſalés ; envelopez-les d'un torchon blanc ; mettez-les dans une marmite qui ſoit de la même grandeur qu'eux ; mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet de toutes ſortes de fines herbes ; faites cuire votre jambon pendant cinq ou ſix heures à petit feu.

Quand il eſt cuit, laiſſez-le refroidir dans ſa cuiſſon ; retirez-le enſuite, & ôtez doucement la couene ſans ôter de la graiſſe ; mettez ſur la graiſſe du perſil haché avec un peu de poivre,

& enſuite de la chapelure de pain ; paſſez-y la pelle rouge pour que la chapelure s'imbîbe un peu dans la graiſſe & prenne belle couleur, & ſervez froid ſur une aſſiette pour gros Entremets.

Autre maniere.

Avant de faire cuire votre jambon, que l'on ſuppoſe ſalé comme il faut & bien parfumé, faites-le tremper dans de l'eau tiéde, & après l'avoir changé d'eau pluſieurs fois, lavez-le & l'eſſuyez ; mettez-le enſuite dans un chaudron le plus preſſé que vous pourrez, afin qu'il y ait peu de boüillon, & que par ce moyen la trop grande abondance d'eau ne diminuë rien de ſa bonté.

Obſervez avec cela de mettre au fond du chaudron une poignée de foin déliée, avec de fines herbes, deux gros oignons & de l'écorce de citron, & à meſure que ſon boüillon ſe tarit, on a ſoin d'avoir de l'eau chaude pour en ſubſtituer toujours de nouvelle, & continuer ainſi juſqu'à ce qu'il ſoit parfaitement cuit.

Lorſqu'il eſt bien cuit, on le laiſſe refroidir dans ſon boüillon, juſqu'à ce qu'on puiſſe l'ôter du chaudron avec la main, puis on le met ſur un plat où on lui laiſſe égoutter ſon boüillon, après quoi on leve la couene de deſſus le lard pour le poudrer d'un peu de poivre & d'un peu de canelle broyée, y piquer quelques clous de girofle, & le garnir de perſil haché avec un peu de thin & des feuilles de laurier, puis on le recouvre de la couene pour lui donner le tems de ſe refroidir tout-à-fait.

Quelques-uns mettent du vin avec l'eau pour le faire ; mais on prétend que cela le racornit un peu. Au reſte, cela dépend de la volonté de ceux qui le font cuire.

Nous avons dit à l'article *Cochon*, que la chair

de cet animal, généralement parlant, étoit mal-faiſante, chargée de ſucs viſqueux & groſſiers, capables de produire des humeurs de la même nature, de cauſer des indigeſtions & pluſieurs autres incommodités; qu'en un mot elle ne convenoit qu'aux perſonnes faites à la fatigue & au travail, parce qu'il leur faut un aliment ſolide, & qui ne ſe diſſipe pas aiſément, & que les autres devoient en uſer très-ſobrement.

C'eſt bien pis encore lorſque le ſel l'a endurcie, & qu'elle a été ſéchée à la fumée; elle n'en eſt que plus indigeſte, & conſéquemment capable de cauſer des obſtructions.

Ainſi toutes les perſonnes foibles & délicates, tous ceux qui digérent mal, pour peu qu'ils ſoient attentifs à leur ſanté, doivent s'en interdire l'uſage, ou du moins en uſer bien rarement & bien ſobrement.

Jambon rôti à la broche.

Otez la peau de votre jambon, parez-le par-deſſus; mettez-le deſſaler dans de l'eau tiède; faites-le tremper enſuite dans un plat dix ou douze heures avec une bouteille de vin d'Eſpagne; après cela mettez-le à la broche, enveloppé de feuilles de papier; mettez le vin d'Eſpagne où il a trempé dans la léchefrite; arroſez-le de tems en tems pendant qu'il cuit; quand il eſt cuit, panez-le avec de la mie de pain bien fine & du perſil verd; faites-lui prendre belle couleur; retirez-le de la broche; laiſſez-le refroidir; dreſſez-le ſur une ſerviette garnie de perſil verd, & ſervez pour Entremets.

Jambon à la braiſe.

Prenez un jambon, ôtez-en la couene; parez-le par-deſſous, & nettoyez le manche; mettez-le enſuite deſſaler. Quand il eſt deſſalé, retirez-le & le ficelez; prenez une marmite de la grandeur de votre jambon; garniſſez-en le

fond de bardes de lard & de tranches de bœuf battu; assaisonnez de fines herbes & fines épices, feuilles de laurier, oignons, panais, carotes, persil, ciboules, point de sel; mettez-y votre jambon le maigre en dessous; mettez dessus même chose que dessous; fermez bien la marmite de son couvercle avec de la pâte, & mettez cuire à petit feu dessus & dessous pendant dix ou douze heures.

Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans son jus; tirez-le ensuite & ôtez la ficelle; mettez-le dans une tourtiere; panez-le d'une rapure de pain bien fine, & faites-lui prendre couleur avec la pelle rouge, & servez sur une assiette, garni de persil verd, pour Entremets.

On peut aussi servir ce jambon à la braise chaud pour Entrée. Quand il est cuit on le dresse dans un plat, & avant de servir on jette par dessus un ragoût de ris de veau. (Voyez au mot *Ris de Veau*, la maniere de faire ce ragoût.)

On peut encore le servir avec une sausse à la carpe. (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire.) Ou bien avec un ragoût d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisses*, l'article ragoût d'écrevisses.)

Jambon garni de Galantines.

Parez votre jambon & le faites dessaler à propos; mettez-le cuire ensuite dans une bonne braise avec trois pintes de vin rouge, racines, oignons, poivre, un gros bouquet, ail, thin, laurier, basilic; faites-le cuire pendant sept ou huit heures à très-petit feu; laissez-le refroidir dans son boüillon, & après l'avoir paré, servez-le sur une serviette, garni tout autour de galantines coupées en tranches. (Voyez au mot *Galantine*, la maniere de les faire.)

Jambon au vin de Champagne.

Prenez un jambon, & après l'avoir paré; deſſalé & ficelé, foncez une caſſerole de tranches de bœuf & de veau; mettez votre jambon deſſus; couvrez-le de bardes de lard; mettez-y racines, oignons, un gros bouquet, perſil, ciboules, ail, poivre long, macis, clous de girofle, muſcade; couvrez bien la caſſerole & la mettez ſuer pendant deux heures ſur la cendre chaude; mouillez enſuite votre jambon d'une bouteille de vin de Champagne; continuez de le faire cuire pendant ſix heures à très-petit feu; tirez-le enſuite; dégraiſſez-le bien & le ſervez avec une ſauſſe au vin de Champagne, que vous ferez ainſi.

Faites ſuer du veau & du jambon; mouillez-le d'un bon boüillon, d'un coulis & d'une bouteille de vin de Champagne. Après l'avoir fait boüillir & écumé, faites boüillir votre ſauſſe pendant deux heures, qu'elle ſoit d'un bon goût & réduite à propos, ſans être ni trop liée ni trop claire; paſſez-la au tamis & ſervez deſſus le jambon.

Jambon à l'Allemande.

Prenez des tranches de jambon cru que vous coupez le plus mince qu'il vous ſera poſſible, & de la mie de pain par tranches paſſées au beurre; mettez dans le fond d'un plat du lard rapé, un lit de mie de pain, un lit de fines herbes, comme perſil, ciboules, avec champignons & truffes, le tout haché très-fin, un lit de jambon, un lit de fines herbes, un lit de lard rapé, un lit de mie de pain, un lit de fines herbes, & finiſſez par le jambon; ſaupoudrez le deſſus de mie de pain; mettez-le cuire au four pendant une heure & demie, & ſervez chaudement.

Autre façon de jambon au vin d'Eſpagne.

Parez un jambon, faites-le deſſaler; embro-

chez-le & l'arroſez avec de l'eau chaude en cuiſant. (Il faut avoir de l'eau boüillante dans un chaudron pour vous en ſervir à meſure.) Quand le jambon eſt cuit, ôtez la couene & l'arroſez avec une bouteille de vin d'Eſpagne petit à petit. Retirez-le de la broche ; laiſſez-le refroidir, & le ſervez froid pour Entremets.

On peut encore le ſervir chaud avec une ſauſſe piquante. (Voyez au mot *Sauſſe.*)

Jambon en ragoût à l'Hypocras.

Paſſez des tranches de jambon dans une caſſerole ; faites une ſauſſe avec vin, ſucre, canelle, uu macaron pilé, un peu de poivre blanc concaſſé ; mettez-y vos tranches & un jus d'orange en ſervant.

Ou bien paſſez vos tranches avec le vin, laiſſez-les-y mitonner un peu avec poivre blanc & un peu de chapeiure de pain, & ſervez avec un jus de citron pour entremets, ou bien tout ſimplement avec perſil verd tout autour.

Rôties de Jambon.

Prenez des tranches de pain comme ſi vous vouliez faire des rôties ; faites-les rôtir & les nettoyez proprement ; coupez-les de la grandeur de deux doigts ; coupez des tranches de jambon de la même grandeur & les battez ; mettez-les au fond d'une caſſerole & vos rôties par-deſſus ; couvrez votre caſſerole & les faites ſuer à petit feu ; étant un peu attachées, tirez vos rôties ; arrangez-les au fond d'un plat ; mettez ſur chaque rôtie une tranche de jambon ; mouillez le gratin qui eſt au fond de la caſſerole d'un peu de jus de veau, & le détachez ſur le fourneau ; mettez-y un peu de poivre ; donnez-lui un peu de pointe de vinaigre ou autre choſe ; jettez ce jus ſur vos rôties, & ſervez chaudement pour Entremets.

Jambon cuit ſans feu & ſans eau.

Parez un jambon, ôtez tout ce qui eſt mauvais tout autour; levez-en la peau; mettez ſur une nappe des bouts de thin, du baſilic & du laurier; arrangez-y enſuite votre jambon du côté du gras; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, en y ajoutant des clous de girofle & du poivre; envelopez-le dans la nappe; arroſez-le de quelques verres d'eau-de-vie; mettez par-deſſus la nappe une toile cirée, puis des cordes de foin tout autour bien ſerrées les unes contre les autres; enterrez-le enſuite dans du fumier de cheval pendant quarante heures. Il faut qu'il y ait deux pieds de fumier par-deſſus & autant par-deſſous; retirez-le enſuite & le ſervez comme les autres jambons.

On peut encore le faire cuire de meme ſans en ôter la peau & le ſervir frais

Le jambon ſe ſert auſſi ſur le pied de petit ſalé avec ſauciſſons & langues fourées.

Pain au Jambon.

Prenez des tranches de jambon coupées bien minces & les battez avec le dos d'un couteau; mettez-les au fond d'une caſſerole & les faites ſuer comme un jus de veau. Quand elles ſont attachées, mettez-y un peu de lard fondu avec une pincée de farine, remuez bien le tout enſemble pendant un moment, & le moüillez d'un jus de veau, & achevez de le lier d'un coulis.

Prenez alors un petit pain chapelé, faites-y un trou par deſſous, & gardez le morceau de l'ouvreture pour le boucher après. Otez toute la mie de pain & le rempliſſez enſuite d'un hachis de perdrix. (Voyez au mot *Perdrix*, l'article *Hachis de Perdrix.*) Quand il eſt rempli, remettez le morceau de croûte & le ficelez en croix de peur qu'il ne tombe; faites tremper votre pain dans du lait pendant un demi-quart

ire, & le faites enſuite égoutter ſur une te. Quand il eſt égoutté faites-le frire; d il eſt frit, mettez-le un moment ſi vous ez dans le ragoût de jambon; dreſſez-le en- dans un plat garni de tranches de jambon; t le jus par-deſſus & ſervez chaudement Entremets.

Eſſence de Jambon.

enez des tranches de jambon cru bien min- battez-les avec le manche d'un couteau; iſſez-en le fond d'une caſſerole que vous rez ſuer ſur un fourneau. Quand elles ſont hées, mettez-y un peu de lard fondu; pou- -les d'un peu de farine, remuez avec une er & mouillez d'un jus de veau; aſſaiſonnez bouquet de ciboules & de fines herbes, clou de girofle, quelques tranches de citron, poignée de champignons hachés, des truſes ées, quelques croûtes de pain & un filet de igre. Quand le tout eſt cuit, paſſez-le par mine & ne faites plus boüillir ce jus; il ſert toutes ſortes de choſes où il entre du jam- il y en a qui y mettent une gouſſe d'ail.

Eſſence de Jambon liée.

enez du jambon, ôtez-en le gras, coupez-le ranches, & les battez; arrangez-les au fond ecaſſerole avec un oignon coupé par tranches, tes & panais; couvrez & mettez ſuer à petit poudrez enſuite vos tranches d'un peu de e; quand elles ſont attachées, remuez & illez de moitié jus de veau & moitié boüil- aſſaiſonnez de deux ou trois champignons, nt de truſes & de mouſſerons, de deux ou clous, de baſilic, d'une ciboule & de perſil; tez-y quelques croûtes de pain, ſelon la ntité que vous en voulez faire; laiſſez mi- ner ſur un fourneau environ trois quarts ure, paſſez dans une étamine & vous en

ſervez dans toutes ſortes d'Entrée & d'Entremets.

Sauſſe au Jambon.

Coupez trois ou quatre tranches de jambon, battez-les, mettez-les ſuer dans une caſſerole ſur un fourneau ; quand elles ſont attachées, poudrez-les d'un peu de farine en les remuant toujours ; mouillez-les de jus, aſſaiſonnez-les de poivre & d'un bouquet, & laiſſez mitonner à petit feu. Si votre ſauſſe n'eſt pas aſſez liée, mettez-y un peu de coulis de l'eau & de jambon. (Voyez au mot *Coulis.*) Que votre ſauſſe ſoit d'un bon goût & qu'elle ait un peu de pointe ; paſſez-la au tamis, & vous en ſervez pour toutes ſortes de rôts de viande blanche.

Jambon de Poiſſon.

Faites un hachis avec chair de carpe, de tranches d'anguilles, de ſaumon frais, ſi vous en avez, & de laitances de carpes, le tout haché & pilé dans un mortier avec ſel, poivre, muſcade, fines herbes & beurre frais. Mettez ce hachi en forme de jambon ſur des peaux de carpes; envelopez le tout d'un linge blanc bien couſu, & faites cuire dans un peu de court-bouillon avec vin blanc, ou moitié eau & moitié vin, avec clous de girofle, laurier & poivre ; laiſſez-le refroidir dans ſon bouillon, & ſervez avec laurier & fines herbes coupées menu. Vous pouvez auſſi le couper par tranches comme le véritable jambon.

On peut imiter de la même maniere une épaule ou une éclanche, ainſi que des poulets & des pigeons, ou bien avec la farce dont on parle à l'article *farce.*

Pâté de Jambon froid.

Deſoſſez votre jambon, parez-le & le mettez deſſaler ; prenez une demi-livre de lard ou plus ſuivant la groſſeur du jambon ; hachez & le-

mettez autant de ſain-doux & de beurre
ilez bien le tout enſemble dans le mor-
uand votre jambon eſt deſſalé & égoutté,
une marmite de tranches de bœuf, met-
us la moitié de la graiſſe, le jambon
aſſaiſonnez-le de gros poivre, fines épices
, ail, baſilic haché, deux feüilles de
, perſil, ciboules hachées; mettez le
e la graiſſe par-deſſus, couvrez la mar-
e feüilles de papier & de ſon couvercle;
de la pâte autour du couvercle; faï-
cuire plus qu'à moitié à la braiſe, met-
enſuite refroidir.

es une pâte avec de l'eau chaude, une
e beurre, un demi-boiſſeau de farine;
le pâté chaud, mettez dedans le jambon
oute la nourriture, point de vin; remet-
cuire pendant cinq heures, laiſſez-le re-
& ſervez pour Entremets.

Autre Pâté de jambon.

nez un jambon, ôtez-en toute la couene
mauvaiſe graiſſe; coupez le manche &
l'os du milieu; envelopez-le enſuite de
de lard & de tranches de bœuf avec fines
& épiceries, des tranches d'oignon, une
de laurier. Quand il eſt ainſi couvert,
z-le à la braiſe avec un couvercle par-deſ-
ii ferme bien exactement. Il faut qu'il
endant douze ou ſeize heures dans un four
ſoit pas trop ardent; après ce tems-là
le laiſſerez refroidir dans la même mar-
faites une abaiſſe de groſſe pâte avec un
e beurre, un œuf, de l'eau & de la fa-
prenez un plat & faites autour un grand
avec cette pâte: il faut que ce bord ſoit
u épais, afin qu'il puiſſe ſe ſoutenir, par-
u'il n'y a point de fond; façonnez-le en
rs comme vous le jugerez à propos, & le
cuire *au four.*

Quand il eſt cuit, tirez votre jambon, dégraiſſez-le bien, mettez-le dans votre plat avec le jus qu'il aura rendu; mettez-y auſſi les mêmes tranches de bœuf pour remplir les intervalles & de la graiſſe; achevez de le remplir comme s'il avoit été fait dans le pâté. Il faudroit le poudrer d'un peu de perſil haché & de chapelure de pain; faites-lui prendre couleur avec la pelle rouge, & ſervez froid pour Entremets.

Autres Entremets de Pâté de jambon.

Otez la peau & la mavaiſe graiſſe, coupez le bout, & deſoſſez votre jambon; faites une groſſe pâte biſe avec de la farine de ſeigle & de l'eau; dreſſez votre pâté, mettez au fond beaucoup de lard haché & pilé; rangez-y enſuite le jambon avec quelques feüilles de laurier, quatre ou cinq tranches de citron, fines herbes & fines épices & bardes de lard par-deſſus; couvrez-le enſuite d'une abaiſſe; façonnez & dorez votre pâté, & mettez cuire au four pendant dix ou douze heures. Quand il eſt froid ſervez pour Entremets.

Pâté chaud de jambon.

Prenez un petit jambon de Mayence, faites-le deſſaler & le préparez de la même maniere que pour le pâté froid de jambon; faites-le cuire de même que nous avons dit au premier article; dégraiſſez-le pendant qu'il eſt chaud, & ſervez dedans une ſauſſe piquante.

Prenez ſix racines, autant d'oignons coupés par tranches; paſſez-les à petit feu avec un morceau de bon beurre & une tranche de jambon; moüillez-les de boüillon, ajoutez un bouquet & du vinaigre, ſel, poivre & un peu de coulis; faites cuire long-tems & dégraiſſez. Quand la ſauſſe eſt faite, paſſez-la au tamis, & quand

quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-la dans votre pâté.

Autre Pâté chaud de jambon.

Prenez un petit jambon, ôtez-en la couene, le manche & l'os du milieu; parez-le bien par-deſſous, faites-le bien deſſaler & le piquez de quelques gros lardons aſſaiſonnés de ſel; dreſſez votre pâté de la grandeur de votre jambon d'une pâte commune, garniſſez-en le fond de lard pilé avec poivre, fines herbes, fines épices, ſans ſel; mettez-y enſuite votre jambon avec mêmes aſſaiſonnemens que deſſous; couvrez de bardes de lard & enſuite de votre pâte, & mettez cuire au four pendant dix ou douze heures.

Faites un ragoût de ris de veau, de foies gras, de crêtes, champignons, truſes que vous paſſez avec un peu de lard fondu dans une caſſerole; mouillez de jus & laiſſez mitonner ſur un fourneau pendant une demi-heure. Quand votre ragoût eſt cuit, dégraiſſez-le bien, & le liez d'un coulis de veau & de jambon.

Votre pâté étant cuit, ouvrez-le, dégraiſſez-le bien; jettez dedans votre ragoût, & ſervez chaudement pour Entrée.

Au lieu de mettre dedans un ragoût, vous pouvez y mettre une ſauſſe à la carpe (Voyez au mot *Carpe*, la maniere de la faire.)

On peut encore ſervir ce même pâté avec un ragoût d'écreviſſes en gras. (Voyez au mot *Ecreviſſe*, la maniere de faire ce ragoût.)

Ce que nous avons dit au commencement de cet article ſur les qualités de la chair de cochon, ſurtout quand elle eſt fumée & ſalée, ſuffit pour faire connoître que ces pâtés de jambon où il entre encore des graiſſes & du lard ne peuvent être que très-indigeſtes; ainſi on en doit manger ſobrement, ſurtout ſi on n'a pas un eſtomac fort & vigoureux.

Coulis de jambon.

Prenez moitié veau & moitié jambon coupés par tranches; mettez-les dans une caſſerole, & quand elles ſont cuites, mettez-y des croûtes de pain ſéches, ciboules, perſil, baſilic, clous de girofle & bon boüillon bien aſſaiſonné; le tout étant de bon goût & le jus bien tiré, paſſez-le à l'étamine pour le tenir un peu épais.

Autre coulis de Veau & de Jambon.

Foncez une caſſerole de quelques bardes de lard par-ci par-là; garniſſez toute la caſſerole de tranches de rouëlle de veau un peu épaiſſes & de tranches de jambon par-deſſus, à proportion que vous voulez qu'il ait goût de jambon; mettez une cuillerée de boüillon ſans couleur dedans & une pincée de ſucre en poudre; faites ſuer le tout un quart d'heure, & le pouſſez enſuite un peu. Quand le tout ſera réduit au caramel, & que la viande aura belle couleur, retirez la viande & le jambon ſur un plat; mettez de bon beurre frais dans la caſſerole; quand il eſt fondu, mettez-y de la farine à proportion de ce qu'il y aura de jus, & le faites cuire juſqu'à ce qu'il prenne une couleur jaunâtre; mettez-y deux petits oignons coupés par la moitié, & remuez toujours le tout; ajoutez-y un peu de perſil, & le moüillez enſuite de bon boüillon; mettez-y enfin quelques champignons écraſés, une ou deux gouſſes d'ail entieres, quelques clous de girofle & un peu de baſilic; laiſſez boüillir le tout doucement remuant de tems en tems, & quand le tout eſt cuit, paſſez-le dans un tamis pour vous en ſervir au beſoin.

Si le coulis n'étoit point aſſez fariné, vous pourriez y ajouter quelques croûtes de pain chapelées & dorées ſans mie.

On paſſe ce coulis dans une étamine ou dans un tamis de crin pas trop fin, ſurtout qu'il n'y

lait point de viande, & qu'on la retire avec une écumoire avant de le paſſer.

Quelques-uns font ſuer & attacher leurs viandes dans la caſſerole comme un jus, & moüillent de boüillon, ſe ſervant au lieu de farine rouſſe, de croûtes de pain mollet chapelé, le reſte comme on vient de le dire.

D'autres encore quand leurs viandes ſont attachées & moüillées, délayent de la farine dans une caſſerole ce qu'il en faut avec jus ou boüillon, ſelon la couleur qu'on veut donner au coulis, & mêlent le tout enſemble pour le faire cuire avec la viande. Ce coulis eſt bien plus liant que les autres, & en même tems plus ſujet à s'attacher à la caſſerole, ſi l'on n'a ſoin de le remuer : il s'aſſaiſonne comme les deux autres.

JARRET DE VEAU. Le jarret de veau s'emploie dans les cuiſines pour faire des boüillons, comme les autres parties qui ſont toutes compoſées de ligamens, de tendons, de vecins, d'arteres & de cartilages ; il produit un ſuc viſqueux, glutineux, rafraichiſſant & humectant : on l'accommode auſſi à la boiteuſe.

Jarret de Veau à la Boiteuſe.

Prenez un jarret de veau, & après l'avoir bien fait blanchir, mettez-le cuire dans un bon boüillon bien aſſaiſonné. Quand il eſt cuit dreſſez-le dans un plat de façon que la chair couvre le fond du plat ; mettez d'un côté un ragoût d'épinars à la Chirac que vous ferez ainſi.

Prenez des épinars nouveaux, laiſſez-y les queuës, faites-les blanchir, & les paſſez ſans les hacher avec un morceau de beurre fin ; finiſſez-les comme un autre ragoût d'épinars. Voyez au mot *Epinars*, la maniere de faire les ragoûts d'épinars.

Mettez de l'autre côté du jarret des choux-fleurs

blanchis & cuits dans un blanc avec une ſauſſe au beurre par-deſſus, ſans en mettre ſur le jarret, & ſervez chaudement.

ISSUE. Terme de cuiſine ou de boucherie ; c'eſt la petite oie, les extrémites ou les tripes de quelques Animaux.

L'iſſuë d'agneau comprend la tête, le foie, le cœur, le moû & les pieds. Voyez ſous chaque article particulier, les qualités & les propriétés de toutes ces parties.

Iſſuë d'agneau à la Bourgeoiſe. Voyez au mot *Agneau.*

Iſſuë d'Agneau à l'Eſpagnole.

Prenez une ou deux iſſuës d'agneau, parez-en les têtes, faites-les blanchir & les faites cuire dans une bonne braiſe aſſaiſonnée de bon goût. Quand elles ſont cuites, eſſuyez-les bien de leur graiſſe ; dreſſez les têtes dans le milieu, les abbatis autour, & ſervez deſſus une ſauſſe à l'Eſpagnole. (Voyez au mot *Sauſſe*, l'article *Sauſſe à l'Eſpagnole.*)

Potage d'Iſſuës d'Agneau au blanc.

Prenez une ou deux iſſuës d'agneau ſuivant le plat que vous voulez ſervir ; faites-les dégorger & les faites blanchir avec du petit lard ; faites-les cuire dans un blanc de farine, boüillon, fines herbes, quelques oignons, racines & un bouquet. Prenez de bon boüillon & faites mitonner le potage ; faites autour du plat une garniture des iſſuës d'agneau que vous tirez du blanc ; mettez un morceau de petit lard, un de pied, un de foie, un de moû ; parez les têtes & les dreſſez au milieu de la cervelle découverte & la langue fenduë ; mettez par-deſſus un bon coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis* la maniere de le faire,) & ſervez chaudement.

Potages d'iſſuës d'Agneau à la purée verte aux pois, garnis de petit lard.

Votre iſſuë d'agneau blanche & cuite dans un blanc de farine & de boüillon avec ſel, oignons, racines & petit lard, faites un coulis d'écoſſes de pois blanchies & de gros pois à moitié cuits dans du boüillon; pilez chacun à part, marquez un petit coulis avec du veau & du jambon, racines & oignons. Quand il eſt attaché, moüillez-le de boüillon, & mettez des croûtes de pain. Quand il eſt fait paſſez les croûtes avec le boüillon du coulis; mitonnez le potage à l'ordinaire, garniſſez de petit lard, les têtes d'agneau dans le milieu, le coulis par-deſſus, & ſervez chaudement.

JUJUBE, *Zezipum.* L'arbre qui porte ce fruit a l'écorce comme la vigne, rude, raboteuſe & crevaſſée. Il eſt à peu près de la grandeur d'un prunier, ſes branches ſont dures, armées d'épines fortes & aiguës; ſes feüilles ſont oblongues, légérement dentelées ſur les bords, ſes fleurs ſont pâles ou herbeuſes, à cinq feüilles diſpoſées en roſe autour d'une roſette. Les fruits ſuccedent à ces fleurs, ce ſont les jujubes; elles ont la figure d'une olive, elles ſont vertes dans le commencement, en muriſſant elles deviennent blanches; enfin elles prennent une couleur rouge. Cet arbre croît par-tout dans les pays chauds, comme en Languedoc, en Provence & dans les Iſles d'Yeres.

On cueille les jujubes ſur la fin du mois de Septembre lorſqu'elles ſont mures; ce fruit ſe mange pendant quelque tems & ſe conſerve dans un lieu ſec.

Les jujubes ſont bonnes pour les électuaires & pour la boiſſon de ceux qui ont la toue; elles adouciſſent l'acrimonie du ſang, & ſont un bon ſuc. Au reſte elles nourriſſent peu & ſont con-

traires à l'eſtomac à cauſe qu'elles ſont mal-aiſées à digérer.

On les emploie dans les ptiſanes pectorales ; on y ajoute les dattes, les ſebetes & autres fruits bechiques. On met une douzaine de jujubes ſur chaque pinte de ptiſane & les autres fruits à proportion. Il ne faut pas faire une décoction trop épaiſſe, parce qu'elle ne ſe diſtribueroit pas aiſément dans le ſang & nuiroit beaucoup à l'eſtomac, & au lieu d'adoucir & de dégager la poitrine, elle augmenteroit encore l'oppreſſion.

JULIENNE. Terme de cuiſine qui ſe dit d'un potage de conſéquence qui ſe fait ainſi.

Faites rôtir à moitié une éclanche de mouton, dégraiſſez-la bien, ôtez en la peau & la mettez dans une marmite aſſez grande pour qu'il y ait du boüillon pour le potage ; ajoutez un bon morceau de tranche de bœuf, un de rouëlle de veau, un chapon, deux carotes, deux navets, autant de panais, racine de perſil, céleri & quelques oignons piqués ; faites cuire tout cela long-tems afin que votre boüillon ſoit bien nourri.

Ayez dans un autre petit pot trois ou quatre paquets d'aſperges, un peu d'oſeille coupée avec un couteau & du cerfeuil ; faites bien cuire ces herbages avec du boüillon de la grande marmite ; dreſſez vos croûtes, faites-les mitonner, arrangez vos aſperges & votre oſeille par-deſſus & rien autour, & ſervez chaudement.

On fait auſſi des potages à la julienne de poitrine de veau, chapon, poularde, pigeons & autres viandes ; les ayant bien fait blanchir, empotez-les avec de bon boüillon & un bouquet de fines herbes ; ajoutez-y enſuite les racines & les légumes dont on vient de parler, & dont vous garnirez le potage avec des montans d'aſperges rompus, rien que le verd comme des petits pois.

Autre Potage dit Julienne.

Habillez, trouſſez & faites blanchir une volaille ; faites-la cuire dans le bouillon de minnage gras ; mettez dans une marmite des ncombres coupés en ovale, des laituës cou:es par quartiers, deux navets, oſeille & cerfeuil en paquet ou bien hachés, un paquet de rotes & de panais, quelques petits oignons ancs, champignons entiers, un bouquet, avec peu de ſariette & des pointes d'aſperges ; ſſez tout cela avec du lard fondu & moüillez jus de veau ; faites cuire cela tout douceent ; mettez-y un peu de ſucre pour ôter l'âeté des herbes. Quand elles ſont cuites, minnez vos croûtes ; arroſez votre potage d'un u de boüillon où ont cuit vos herbes ; dreſſez tre volaille deſſus & maſquez des herbes. uand vous voulez garnir votre potage, vous elez vos légumes chacun en particulier, & vez chaudement.

JUS. *Succus.* Subſtance liquide qu'on tire la viande de boucherie, ou de la volaille, du poiſſon, ſoit par expreſſion, ſoit par ction, ſoit par infuſion : ainſi le jus a différentes propriétés ſuivant la nature des viandes fférentes d'où il eſt tiré.

On ſe ſert beaucoup de ce jus dans les cuiſis pour nourrir les ragoûts & les potages. On uvera ſous les articles particuliers la maniere tirer différens jus.

JUS DE CHAMPIGNONS, voyez *Champignons.*
JUS DE BŒUF, voyez *Bœuf.*
JUS DE VEAU, voyez *Veau.*
JUS DE PERDRIX, voyez *Perdrix.*
JUS DE CHAPON, voyez *Chapon.*
JUS DE POULARDE, voyez *Poularde.*
JUS DE BECCASSE, voyez *Beccaſſe.*
JUS DE POISSON, voyez *Poiſſon.*

Jus ſans viande.

Quand on eſt preſſé & qu'on n'a pas le tems de faire du jus, il faut prendre de bon boüillon, le faire réduire ſur le feu & le faire attacher comme un autre jus, & pour qu'il n'ait point un goût ſi âcre, y mettre tant ſoit peu de lard fondu.

Jus en Caramel.

Mettez dans une caſſerole un morceau de ſucre avec de l'eau, & le faites boüillir juſqu'à ce que vous voyez la couleur qu'il vous faut pour votre jus; vous y mettez un peu d'eau, & vous faites ainſi du jus dans un moment.

On ne fait de ce jus que dans un preſſant beſoin, parce que le goût n'en eſt pas agréable.

L.

LAIT, *Lac.* C'eſt une liqueur préparée des alimens machés dans la bouche, digérés dans l'eſtomac, perfectionnés par l'action & les ſucs des inteſtins, & travaillés dans le méſentaire & ſes glandes par le moyen de ſes ſucs & ceux du canal thorachique. Il a auſſi reçu quelque choſe des veines, des arteres, du cœur, des poumons & de leurs ſucs lorſqu'il commence à s'aſſimiler.

Si le lait eſt bon & qu'on le laiſſe repoſer dans un vaiſſeau propre, il paroîtra d'abord d'un blanc uniforme, enſuite il pouſſera vers ſa ſurface une crême blanche, épaiſſe & onctueuſe; & ce qui reſtera paroîtra tant ſoit peu bleuâtre au-deſſous. Si on leve la crême, la partie reſtante en produira de nouvelle.

Le lait eſt agréable au goût, & n'eſt point déſagréable à l'odorat. Il varie ſelon l'animal, & la nourriture de l'animal d'où on le tire.

Le

Le lait eſt non-ſeulement très-propre à nourrir & à conſerver le corps, à tout âge, dans tout état & en toute conſtitution. On ne peut encore lui refuſer le premier rang entre les choſes qui entretiennent la ſanté. La nature ne nous fournit peut-être rien de plus efficace ni de plus ſalutaire. Enfin c'eſt un remede excellent dans pluſieurs maladies.

La partie la plus fluide du lait, qu'on appelle *petit-lait*, eſt un remede incomparable, au lieu que ſa ſubſtance la plus groſſiere, la plus peſante & la plus terreſtre, eſt pernicieuſe, même en aliment, ſur-tout lorſqu'elle eſt ſéparée du *petit-lait*.

Si le *lait* vient à ſe tourner dans l'eſtomac, & à s'y cailler changeant de nature, il ne peut produire que de très-mauvais effets. Pluſieurs choſes peuvent occaſionner cette coagulation. C'eſt à un chacun à ſe permettre ou à s'interdire l'uſage de cette liqueur d'après l'expérience qu'il en aura faite.

Le *lait*, ſur-tout celui qui eſt chargé d'une grande quantité de parties caſeuſes, eſt très-préjudiciable aux vieillards, parce que tout aliment s'aigrit promptement dans leur eſtomac, & parce que le lait lui-même ainſi que le lait caillé y ſéjourne trop long-tems par le relâchement & la longueur exceſſive du mouvement périſtaltique de ce viſcere.

Il ne faut pas non-plus, dit Hipocrate, permettre l'uſage du lait aux perſonnes tourmentées de maux de tête, qui ſont fiévreuſes, & qui ont dans les hypocondres du gonflement & du murmure. Il ne convient pas non-plus aux personnes altérées, à celles dont les ſelles ſont biueſes dans les fiévres aiguës, non-plus qu'à celles qui ont perdu une grande quantité de

Observations de M. Lemery sur le lait.

Les bons effets que produit le lait proviennent des principes onctueux & balsamiques dont il est chargé : ce sont eux qui rendent cet aliment fort adouciſſant, propre à nourrir beaucoup, à rétablir les éthiques, & enfin très-convenable dans les maladies causées par des humeurs âcres & picotantes.

Cependant les fébricitans ne s'accommodent point de son usage, parce qu'il se caille aisément par la chaleur de la fièvre. Il ne convient point encore à ceux qui sont sujets aux catharres ou qui ont quelques parties obstruées, parce que contenant des principes assez grossiers & peu en mouvement, il ne feroit qu'augmenter la cause de ces maux, qui consiste en des humeurs lentes, visqueuses & grossieres.

Personne n'ignore que le lait, suivant les animaux différens d'où il a été tiré, contient plus ou moins de parties butireuses, caseuses ou séreuses : c'est pourquoi le lait d'un certain animal est bien souvent plus convenable que celui d'un autre à de certains tempéramens & à de certaines maladies.

Lait de femme.

Le lait de femme dont on fait souvent usage en médecine, contient une médiocre quantité de parties butireuses & de caseuses, & beaucoup de *serum* : il est fort tempéré & fort convenable pour les éthiques, pour les rougeurs, pour les fluxions qui viennent aux yeux & pour appaiſer les douleurs de la goute. De plus, comme il a été destiné pour notre premiere nourriture, on peut juger de-là qu'il a plus de rapport avec notre constitution naturelle qu'aucun autre lait, ce qui doit aussi produire chez nous de meilleurs

effets, ce qui paroît confirmé par l'expérience.

Lait d'Aneſſe.

Le lait d'âneſſe a beaucoup de rapport par ſa conſiſtance & par ſes vertus avec le lait de femme ; auſſi eſt-il fort employé pour les maladies de poumon.

Lait de Chevre.

Le lait de chevre contient moins de ſéroſité que le lait d'âneſſe : il ſe caille aſſez facilement, & il convient plus qu'aucun autre lait aux perſonnes d'un tempérament humide. Il eſt un peu aſtringent, parce que la chevre broute ordinairement des bourgeons de chéne, de lentiſque, de térébinte & pluſieurs autres plantes aſtringentes qui donnent à ſon lait cette même qualité.

Lait de Brebis.

Le lait de brebis contient encore moins de *ſerum* que celui de chevre ; mais beaucoup de parties caſeuſes & butireuſes qui le rendent gras & épais : c'eſt pourquoi l'on ne s'en ſert ici que fort rarement. Il n'eſt guéres employé que dans les lieux où l'on n'en a point d'autre. On a remarqué que ſon uſage fréquent engendroit des taches blanches ſur la peau.

Lait de Vache.

Le lait de vache eſt de tous les laits le plus en uſage parmi les alimens. Il abonde en matiere butireuſe, ce qui le rend aſſez épais, gras & très-propre à nourrir & à rétablir les parties ſolides. Il eſt beaucoup plus agréable au goût que pluſieurs autres laits de différens animaux.

Le lait de chaque animal eſt plus ou moins ſalutaire ſuivant les différentes ſaiſons. Dans le printems & dans l'été il eſt plus ſéreux, moins gras & plus aiſé à digérer qu'en aucun autre

tems, parce que l'animal vit pour-lors d'alimens plus humides & plus ſucculens.

On peut auſſi dire la même choſe de chaque animal, par rapport à ſes âges différens. Quand l'animal eſt dans ſa vigueur, ſon lait eſt plus cuit, mieux conditionné & plus aiſé à digérer que quand il eſt trop jeune ou trop vieux, parce que dans le premier état ſon lait eſt trop cru & trop ſereux, & dans le ſecond il eſt trop ſec, peu crémeux & peu chargé d'eſprits.

On prépare le lait, & principalement celui de vache, de pluſieurs manieres, pour le rendre plus agréable au goût. On le laiſſe repoſer quelque tems, enſuite on prend la crême qui s'eſt élevée au-deſſus, on la foüette, & elle devient rare & tenuë, & facile à digérer. On l'appelle crême foüettée : elle eſt ici fort en uſage.

On fait auſſi cailler le lait de pluſieurs manieres, mais la plus ordinaire eſt d'y mêler un peu de preſure ou quelqu'autre matiere acide. Cette coagulation ſe fait parceque les acides qui ſe ſont mêlés avec le lait, y excitent d'abord une petite fermentation, & s'embarraſſent & s'uniſſent tellement avec les parties butireuſes & caſeuſes du lait qui nagent dans le *ſerum*, qu'ils les rendent plus ſolides & plus peſantes, & qu'ils les obligent de ſe précipiter au fond de la liqueur en forme de caillé. Le *ſerum* ſurnage alors : on l'appelle vulgairement *petit-lait*. Il eſt fort rafraîchiſſant & fort humectant.

Le lait caillé ſe digére un peu difficilement & produit des humeurs groſſieres.

On prépare encore le lait de pluſieurs manieres qu'il ſeroit trop long de rapporter ici. On fait auſſi du beurre & du fromage, comme le verra ſous les articles particuliers.

Autres obſervations ſur le lait, conſidéré comme aliment & comme aſſaiſonnement.

Le lait dont on a coutume d'uſer dans les alimens eſt le lait de vache. Ce lait, comme tous les autres, eſt une liqueur blanche, produite dans l'eſtomac par le moyen de la digeſtion, diſtribuée de-là aux mammelles de l'animal par les voies du ſang, & compoſée de trois ſortes de ſubſtances qui s'en ſéparent aiſément; ſçavoir, la butireuſe, qui domine plus dans celui de vache que dans aucun autre, la caſeuſe & la ſéreuſe.

Le lait eſt rafraîchiſſant par lui-même, mais employé en aſſaiſonnement il perd un peu de cette qualité, parce qu'on le fait cuire, & que la cuiſſon lui ôte de ſa partie ſereuſe, en quoi conſiſte la qualité rafraîchiſſante.

Le lait cru demande de grandes précautions, & il doit être ordinairement ſeul dans l'eſtomac, ſans quoi il s'altére & ſe corrompt aiſément. Le lait cuit au contraire ſouffre le mêlange des alimens, & il n'eſt point ſujet à s'aigrir & à ſe cailler dans l'eſtomac comme l'autre. La qualité du lait eſt non-ſeulement de rafraîchir, mais encore d'adoucir. Il conſerve cette derniere qualité dans l'aſſaiſonnement, & il la communique aux viandes avec leſquelles on le mêle, enſorte qu'il corrige ordinairement ce qu'elles ont de trop âcre. Il acquiert en même tems deux autres propriétés par le moyen de la cuiſſon, l'une de lier les parties trop ſubtiles des alimens, & en les empêchant de ſe diſſiper auſſi vîte qu'elles feroient, de les rendre par-là plus nourriſſantes; l'autre de reſſerrer un peu le ventre, & d'être propre par conſéquent avec les viandes que l'on craint qui ne lâchent trop, comme les épinars, les citroüilles.

Quand on prend du lait le matin pour ſe rafraîchir, il vaut mieux le prendre cru que cuit, & ſeul que mêlé avec les alimens.

Le lait, quand on en uſe ſouvent & qu'on le prend pur, laiſſe entre les dents une humeur acide, qui les ronge peu à peu, ce qui les fait carier. Il gâte auſſi les gencives en les ramolliſſant; ce qu'on peut néanmoins prévenir en ſe lavant la bouche auſſi-tôt après avoir pris du lait: mais quand il eſt mêlé avec les viandes, on n'en doit pas craindre le même effet, car outre qu'il eſt en moindre quantité & que les alimens le corrigent, il s'arrête moins aux dents.

Pluſieurs Boulangers ont coutume de paîtrir une partie de leurs pains avec du lait, ce qui a ſes inconveniens pour la ſanté; car outre que par ce moyen la farine du plus mauvais froment paroît auſſi blanche que celle du meilleur, il s'en faut beaucoup que le pain qui eſt paîtri au lait ſoit auſſi ſain que l'autre. Il produit un ſuc groſſier & épais qui embarraſſe les viſceres, & qui cauſe ordinairement des obſtructions dangereuſes.

Le lait cuit reſſerre & bouche le ventre, parce que la partie ſéreuſe du lait s'eſt conſidérablement diſſipée par le feu, & qu'il ne reſte que la plus épaiſſe.

Il eſt encore à propos d'avertir que le lait eſt dangereux aux mélancoliques, parce qu'ils abondent en aigre, ce qui fait que cette nourriture ſe caille aiſément.

Potage au lait

Faites boüillir le lait avec du ſucre & du ſel, un peu de canelle & deux ou trois clous de girofle. Quand il a boüilli quelque tems, délayez des jaunes d'œufs avec un peu de lait; il faut

tourner avec une cuiller juſqu'à ce que le potage ſoit cuit. Pour empêcher qu'il ne tourne, il doit être fait promptement; dreſſez-le enſuite ſur du biſcuit ou ſur des tranches de pain blanc.

Autre potage au lait.

Mettez de bon lait dans une caſſerole ou dans une marmite, avec du ſucre, la quantité qu'il en faut, un morceau de canelle en bâton. Lorſqu'il eſt prêt à boüillir, délayez ſix jaunes d'œufs frais avec un peu de lait; paſſez-les dans une étamine, & les mettez dans le boüillon de lait juſqu'à ce qu'il ſoit un peu lié.

Coupez de petites tranches de mie de pain bien minces, & les faites ſécher au feu. Battez une douzaine de blancs d'œufs en neige comme des méringues & en faites une bordure autour du plat où vous voulez ſervir votre potage; mettez-le enſuite au four pour prendre couleur; arrangez au fond du plat les tranches de mie de pain ſéches, & les mitonnez du boüillon de lait, prenant garde qu'il ne boüille, & ſervez chaudement.

On peut garnir le potage de biſcuits ou de méringues.

Si vous ne voulez pas le lier avec des jaunes d'œufs, pilez une demi-livre d'amandes douces, & les arroſez de lait. Quand elles ſont pilées, paſſez-les dans une étamine avec du lait, un peu de ſucre, & un zeſt de citron verd. Quand elles ſont paſſées, mettez-les dans une caſſerole, & les faites chauffer; jettez-les ſur le potage que vous garniſſez & ſervez comme le précédent.

LAITAGE, *Lactentia.* Terme de baſſe-cour: c'eſt tout ce qui ſe fait avec le lait, comme beurre, fromage & autre choſe.

LAITANCE ou LAITE, *Lactes.* C'eſt en

cuiſine certaine partie formée de lait qu'on trouve dans les poiſſons. Les laitances de carpes ſont un manger délicat qui peut même tenir lieu de viande à pluſieurs infirmes. On a vû, dit M. Andry, des éthiques guéris par l'uſage des laitances.

Laitances frites.

Prenez des laitances ce que vous jugez à propos; faites-les mariner, ſi vous voulez, avec ſel, poivre, vinaigre & eau; eſſuyez-les bien & les farinez; faites-les frire enſuite & les ſervez garnies de perſil frit.

Ragoût de laitance en gras.

Faites blanchir vos laitances dans de l'eau; tirez-les enſuite & les mettez dans de l'eau froide; paſſez-les dans une caſſerole avec du lard fondu, quelques petits champignons, quelques mouſſerons & quelques truſes coupées par tranches; ajoutez un bouquet de fines herbes avec poivre & ſel; moüillez d'un jus de veau, & laiſſez mitonner à petit feu; ôtez la graiſſe, liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la maniere de le faire;) mettez-y vos laitances & laiſſez mitonner tout doucement. Quand votre ragoût eſt cuit, ſervez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût ſert pour des Entrées aux laitances de carpes en gras.

Ragoût de laitances en maigre.

Faites blanchir vos laitances, comme nous venons de le dire; paſſez un peu de beurre dans une caſſerole avec tant ſoit peu de farine que vous ferez rouſſir; mettez-y de petits champignons & des truſes coupées par tranches; paſſez le tout enſemble, & moüillez d'un peu de boüil-

lon de poiſſon ; ajoutez un bouquet, ſel & poivre, & laiſſez mitonner à petit feu. Après avoir ôté la graiſſe, mettez-y vos laitances & laiſſez mitonner. Quand elles ſont cuites, achevez de les lier avec un coulis d'écreviſſes ou autre, & ſervez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût ſert pour des Entrées en maigre.

Ragoût de laitances au blanc en maigre.

Mettez dans une caſſerole un peu de beurre, de l'oignon coupé en tranches, une petite carpe coupée par tronçons, faites-la ſuer, ne la faites point attacher ; mettez-y de bon boüillon maigre, de bon beurre frais, bouquet de perſil, ciboules, clous de girofle, une pointe d'ail. Faites boüillir pendant une heure; paſſez la ſauſſe au tamis, & mettez enſuite les laitances cuire dans ce blanc pendant un quart d'heure. Quand la ſauſſe eſt réduite, courte & de bon goût, liez le ragoût avec de la crême & des jaunes d'œufs & un jus de citron, & ſervez pour Entremets.

Tourte de Laitances.

Faites une abaiſſe de feüilletage, (voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire.) Foncez-en une tourtiere, mettez dedans un ragoût de laitances, (voyez-ci-deſſus la maniere de le faire;) couvrez d'une autre abaiſſe de même pâte ; faites une bordure autour, frotez d'un œuf battu, & mettez cuire au four ou ſous un couvercle. Quand elle eſt cuite, découvrez-la, mettez-y un peu de coulis, recouvrez & ſervez chaudement.

LAITE'. On dit en cuiſine une carpe laitée; on l'eſtime davantage qu'une œuvée, la chair en eſt plus ferme & a meilleur goût. Voyez au mot *Carpe*.

LAITUE, *Lactuca*. Cette plante eſt trop connuë pour qu'il ſoit néceſſaire d'en donner la deſcription ; elle eſt bienfaiſante à l'eſtomac, elle modere la chaleur, calme la ſoif & émouſſe l'âcreté des humeurs dans le corps. On la ſert communément ſur les tables en ſalade, principalement au printems.

Galien dit qu'étant ſur le déclin de l'âge, tems ou naturellement on ſomeille peu, il fut violemment tourmenté d'inſomnie ; il trouva un remede ſouverain à cette indiſpoſition dans la laituë ſeule, dont il ſe fit une habitude de manger tous les ſoirs.

La laituë eſt humide & froide, elle fait un ſang clair & vermeil ſi elle eſt bien digérée ; elle procure le ſommeil en humectant & en rafraichiſſant le cerveau. Il ne faut pas cependant en faire un uſage immodéré, de peur qu'elle ne porte à la tête trop de fraîcheur & d'humidité, qu'elle ne détruiſe le ton convenable aux fibres, & que le cerveau ne rempliſſe pas avec vigueur ſes fonctions. Diſons quelque choſe de plus particulier touchant les différentes eſpeces de laituës.

La laituë eſt ou domeſtique ou ſauvage ; la domeſtique ou cultivée qui eſt celle dont on ſe ſert parmi les alimens, ſe diviſe en pluſieurs autres eſpeces qui ſe ſervent toutes communément ſur les tables, comme la laituë commune qui eſt pommée ou non pommée, la laituë romaine qui eſt plus en uſage à préſent qu'elle n'a jamais été, & la laituë crêpée.

La premiere qui devient pommée quand elle eſt tranſplantée, a des grandes feüilles repliſſées, tendres & blanchâtres. La ſeconde, ſçavoir la romaine, a ſes feuilles longues, médiocrement larges un peu découpées, fort vertes & garnies en deſſous le long de leurs côtes de petites

épines. La crêpée a les feüilles pliées & repliées comme un crêpe & fort découpées.

Toutes ces laituës ne ſont bonnes que jeunes & avant de monter en tige; elles doivent être tendres, pleines de ſuc & qui aient cru en terre graſſe dans les jardins.

La laituë, dit M. Andry, eſt un herbage innocent & même ſain; mais comme elle renferme un ſuc un peu narcotique; il ne faut uſer de cet herbage qu'avec précaution. Cette précaution, c'eſt d'en manger peu, de la manger rarement ſeule, & de ne la jamais méler avec le poiſſon ou autres alimens froids, & de n'en extraire jamais le ſuc pour le boire cru.

1°. La laituë eſt ſaine; cette qualité eſt fondée ſur ce qu'elle rafraîchit & humecte, qu'elle corrige la trop grande âcreté de la bile, & qu'elle entretient le ventre libre C'eſt par ſon phlegme laiteux & viſqueux qu'elle calme ou tempére le mouvement des humeurs; auſſi convient-elle principalement dans les grandes chaleurs aux jeunes gens bilieux & aux perſonnes qui ont l'eſtomac fort échauffé.

2°. On en doit manger très-peu, parce qu'étant très-froide de ſa nature, elle pourroit affoiblir l'eſtomac.

3°. Il la faut manger rarement ſeule, parce que le mélange des autres alimens, pourvu que ce ne ſoit pas des alimens froids & humides, ſert à la corriger.

4°. Il faut éviter de la manger avec le poiſſon, parce que la ſubſtance du poiſſon étant froide & aqueuſe, n'en deviendroit que plus indigeſte.

5°. Il n'en faut jamais extraire le ſuc pour le boire cru; c'eſt Galien qui donne cet avis. » Si » quelqu'un, dit-il, exprime le ſuc de la laituë, » & qu'il le boive cru en une certaine quantité, il

„ s'empoiſonnera comme s'il avoit pris de la ci-
„ guë : ceci eſt confirmé par l'expérience. Ce qui rend le ſuç de laituë ſi pernicieux, c'eſt qu'il renferme un ſel acide qui fige le ſang.

On remarque que le trop fréquent uſage de la laituë cauſe des demangeaiſons par tout le corps, non comme quelques-uns l'ont cru, parce que la laituë fait beaucoup de ſang, mais parce que le ſuc qu'elle contient étant de ſa nature un peu trop froid, produit à la longue un chile cru, indigeſte & piquotant. La laituë eſt bonne à ceux que la bile incommode, & qui ont l'eſtomac trop actif; elle ſe peut manger cuite ou cruë, mais elle convient mieux cuite aux perſonnes qui ont l'eſtomac foible.

Comme la laituë eſt très-froide, on a cru long-tems qu'elle rendroit ſtériles les hommes & les femmes, & c'eſt ce qui la fit nommer anciennement *la nourriture des morts*, nom qui la fit regarder chez pluſieurs peuples avec une eſpece d'horreur.

Les anciens conſervoient les laituës avec du vinaigre & du miel. Aujourd'hui on les conſerve avec le ſel, le poivre, le vinaigre & le laurier; & quand on les veut manger, on les fait deſſaler & cuire : cette préparation ne corrige pas peu la crudité de la laituë.

De toutes les laituës, la romaine eſt la plu ſaine; les autres ont un ſuc qui eſt un peu tro narcotique.

Laituës farcies à la Dame Simonne.

Faites blanchir des laituës pommées en le faiſant ſeulement ſentir la chaleur de l'ea faites-les enſuite égoutter, prenez de la ch de poulets ou des blancs de chapon cuits; chez-les avec quelques morceaux de jam cuit & quelques champignons, un peu de p & de ciboules, une tetine de veau, un pe

lard blanchi, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, quatre ou cinq jaunes d'œufs crus, avec ſel, poivre, fines herbes & fines épices, le tout bien haché; pilez-le dans un mortier; prenez enſuite vos laitues, preſſez-les bien une à une; prenez la laitue du côté du pied, étendez feüilles par feüilles ſans les caſſer, juſqu'au petit cœur que vous ôtez; mettez à la place un morceau de farce, & relevez les feüilles par-deſſus juſqu'à la fin & la ficelez bien; continuez de les farcir toutes de même.

Coupez par tranches deux livres de roüelle de veau; garniſſez-en le fond d'une caſſerole avec des bardes de lard, quelques tranches d'oignon, & faites ſuer ſur un fourneau; mettez-y un peu de farine quand cela commence à s'attacher, & remuez avec une cuiller ſur le fourneau pour que cela rouſſiſſe un peu; moüillez de moitié jus & moitié bouillon; aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous, feüille de laurier, baſilic, perſil & ciboule entiere.

Arrangez vos laitues qui ſont farcies au fond d'une petite marmite, mettez-y cette braiſe, moüillez & les faites cuire. Quand elles ſont cuites, ſi vous voulez les ſervir au blanc, tirez-les de la marmite, ôtez la ficelle, égouttez-les bien & les mettez dans une caſſerole avec un coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis*, la maniere de le faire.) Il faut que le coulis ſoit plus épais que pour un potage; faites mitonner vos laitues dans le coulis, dreſſez-les proprement dans un plat, & ſervez chaudement pour Hors-d'œuvres.

Laituës farcies au roux.

On ſert auſſi ces laitues au roux; au lieu d'un coulis blanc on les ſert avec une eſſence de jambon. (Voyez au mot *jambon*, la maniere de faire cette eſſence.) On peut encore les ſervir

avec un ragoût de champignons, de truffes ou de mouſſerons.

Ces laituës ſervent pour garnir toutes ſortes de potages de ſanté, au lieu de les faire cuire à la braiſe, on les fait cuire dans un bon boüillon bien nourri.

Laituës à la Dame Simone farcies & frites.

Prenez des laituës, farciſſez-les & les faites cuire comme ci-deſſus; tirez-les & les déficelez, & les laiſſez égoutter; battez trois ou quatre œufs en omelette, trempez les laituës une à une dedans, pannez-les de mie de pain bien fine & bien blanche, faites-les frire dans du ſain-doux, qu'elles ſoient d'une belle couleur, ſervez-les chaudement ſur une ſerviette pliée avec du perſil frit pour Hors-d'œuvre. On s'en ſert pour garnir de groſſes Entrées.

Laituës farcies frites d'une autre façon.

Prenez huit ou dix laituës pommées, faites-les blanchir, abattez-en les feüilles, après les avoir miſes dans l'eau fraîche & preſſées; mettez dans le cœur des laituës une farce faite de blanc de volaille, graiſſe de bœuf & lard blanchi, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & lié de quelques jaunes d'œufs, aſſaiſonnez de bon goût; recouvrez cette farce avec les feüilles de laituës qui doivent tenir enſemble; ficelez-les & les faites cuire dans une braiſe. Quand elles ſont cuites, tirez-les & les laiſſez refroidir; trempez-les dans l'œuf battu & les pannez; faites-les frire, garniſſez-les de perſil & les ſervez pour Entremets.

Ragoût de Laituës.

Prenez les pommes des laituës, faites-les blanchir dans l'eau boüillante, jettez-les en-

ſuite dans l'eau froide; retirez les & les preſſez bien; mettez-les cuire dans une braiſe comme on a dit ci-deſſus ; étant cuites, laiſſez-les égoutter, coupez-les en dés & les mettez dans une caſſerole avec de l'eſſence de jambon & du coulis clair, & les laiſſez mitonner : il faut qu'elles ſoient d'un bon goût pour les ſervir.

On ſert ces laituës deſſous une éclanche de mouton, deſſous des filets, deſſous des fricandeaux, avec des perdrix, des poulardes, poulets, canards à la braiſe, de la même maniere que d'autres ragoûts de légumes, & on nomme cette Entrée du nom de la viande qu'on ſert avec les laituës.

Autre façon.

Au lieu de ce ragoût de laituës cuit à la braiſe, quand on a blanchi & preſſé ces laituës, on les coupe en dés, on les met dans une caſſerole avec un peu de jus de veau & on les laiſſe mitonner ; & lorſqu'on eſt prêt à ſervir, on les lie d'une eſſence de jambon & de coulis ; il faut qu'elles ſoient d'un bon goût ; on s'en ſert pour Entrée & de la même maniere que ci-deſſus.

Ragoût de montans de Laituës romaines.

Prenez vos laituës & une marmite de la grandeur qu'il faut, mettez-y de l'eau à moitié avec un morceau de beurre manié d'un peu de farine, deux ou trois bardes de lard, un oignon piqué de clous & du ſel ; lorſque cela bout, mettez-y les laituës. A demi-cuites retirez-les & les mettez dans une caſſerole avec un coulis clair de veau & de jambon ; mettez-les mitonner à petit feu, après qu'elles l'ont été, mettez la caſſerole ſur un fourneau allumé, faites diminuer le coulis à propos, mettez-y la groſſeur d'une noix de beurre manié tant ſoit peu de farine & le remuez ; que le ragoût ſoit d'un bon goût & d'un bel œil, & que le jus ne ſoit point

trop lié; dreſſez-les proprement, & les ſervez chaudement pour Entremets.

Ragoût de laituës Romaines en maigre.

Faites cuire ces laituës dans l'eau blanche; étant cuites, faites-y une ſauſſe de cette maniere. Prenez un morceau de beurre frais avec une pincée de farine, du ſel, du poivre, un peu de muſcade, le tout mouillé d'un peu de vinaigre & d'un peu d'eau; ajoutez-y une demi-cuillerée à pot de coulis d'écreviſſes ou autre coulis maigre; tirez les laituës de la marmite où elles ont cuit, égouttez-les & les mettez dans la caſſerole où eſt la ſauſſe; mettez-les ſur un fourneau & les remuez de tems en tems, juſqu'à ce qu'elles ſoient liées; ſi elles ſont d'un bon goût, dreſſez-les dans un plat, & les ſervez chaudement pour Entremets.

Potage de laitues farcies en maigre.

Farciſſez vos laituës d'une bonne farce de poiſſon, de la maniere qu'il a été pour les laituës farcies en gras; étant ficelées, mettez-les cuire dans une petite marmite avec du boüillon de poiſſon; étant cuites, mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez ſervir le potage de boüillon de poiſſon; étant mitonné, mettez un petit pain farci au milieu. Tirez les laituës & les déficelez, coupez-les par moitié, faites-en une bordure autour du potage; jettez deſſus le potage un coulis roux de poiſſon, ou bien un coulis au blanc, & le ſervez chaudement. On peut mettre au lieu du coulis une purée claire. Voyez au mot *Coulis* comment ſe fait ce *Coulis maigre*.

Pain aux montans de laitues Romaines.

Prenez un petit pain d'une demi-livre, ôtez en la mie; rempliſſez-le d'un ragoût de pigeon (Voyez au mot *Pigeon*, la maniere de le faire) Ficelez-le & le faites tremper un moment dans du lait; farinez-le enſuite & le faites frire

belle couleur, & ſervez autour un ragoût de montans de laituës romaines ou de cardes; faites les cuire dans un blanc; quand ils ſont cuits, mettez-les faire quelques boüillons dans une eſſence claire, dreſſez-les autour du pain & l'eſſence par-deſſus.

LAMPROIE, en Latin *Lampetra à lambendis petris*, parce qu'elle léche & ſuce les pierres, les rochers & la ſurface intérieure des vaiſſeaux où elle a été miſe, eſt un poiſſon qui a la figure d'une groſſe anguille, le ventre blanc & le dos marqué de taches bleuës & blanches. Il y en a de deux ſortes, une de mer & l'autre de riviere. La *lamproie* de mer aime à entrer dans les rivieres, comme l'aloſe & pluſieurs autres poiſſons de mer. C'eſt au commencement du printems qu'elle vient dans l'eau douce: la femelle y fait alors ſes petits, & quelque tems après elle s'en retourne avec eux dans la mer. Elle eſt meilleure pleine qu'après avoir fait ſes petits.

Pour la lamproie de riviere, elle demeure toujours dans ſon lieu natal, & on la trouve aſſez ſouvent dans des ruiſſeaux & dans des fontaines où l'eau de la mer ne pénétre point. Elle reſſemble par ſa figure & par ſon goût à la lamproie de mer, & elle n'en differe que par ſa grandeur.

On a remarqué que les lamproies dans le printems étoient tendres, délicates & d'un bon goût, mais que dans tout autre tems elles étoient dures, coriaſſes & de peu de goût; c'eſt ce qu'on appelle lamproie cordée.

La chair de ce poiſſon eſt fort nourriſſante, parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuſes & balſamiques propres à s'attacher aux parties ſolides & à en réparer les pertes.

Mais elle contient auſſi un ſuc lent, viſqueux

& groſſier qui la rend difficile à digérer & convenable ſeulement aux bons eſtomacs. Elle ne vaut rien aux gouteux, aux graveleux ni à aucun de ceux qui abondent en humeurs gluantes & viſqueuſes.

On accommode la lamproie de pluſieurs façons différentes. On la fait boüillir, rôtir ou frire; on la met en pâte, on la ſale, on la fume pour la conſerver plus long-tems, & pour la tranſporter plus aiſément d'un lieu dans un autre. Quelques anciens recommandent de la noyer dans du vin, & de l'y laiſſer juſqu'à ce qu'elle ſoit morte, afin qu'elle ait le tems de dépoſer une certaine malignité qu'ils lui attribuent. Il eſt certain que le vin & les aromats conviennent fort pour l'aſſaiſonnement de ce poiſſon, non pas par rapport à cette prétenduë malignité, qui eſt imaginaire, mais parce qu'ils ſervent à rendre la lamproye plus facile à digérer, en atténuant ſes ſucs groſſiers & viſqueux.

D'autres veulent qu'on la ſaigne, & qu'après l'avoir fait cuire par tronçons avec du vin blanc, du beurre, du ſel, du poivre, de fines herbes & une feüille de laurier, on en jette le ſang par-deſſus avec un peu de farine frite & des capres; elle eſt plus délicate & plus ſaine apprêtée de cette derniere façon que d'aucune autre, & la viſcoſité en eſt preſque entierement corrigée.

Il y a des eſtomacs qui s'en accommodent mieux à la ſauſſe douce, c'eſt-à-dire, quand elle eſt cuite avec du vin, du beurre, de la canelle & du ſucre. Anciennement on l'aprêtoit avec de l'huile vierge, de la ſaumure, du vin de Chio, du poivre blanc & du vinaigre.

Les lamproïons qui ſont une eſpece de lamproyes qui demeurent toujours fort petites, ont un très-bon goût & une chair plus délicate que les groſſes lamproies; ils ne laiſſent cepen-

pas d'être fort difficiles à digérer, & l'on ſçait qu'il en coûta la vie à un Roi d'Angleterre pour en avoir voulu trop manger.

Lamproie en ragoût.

Saignez votre lamproie & gardez le ſang; enſuite limonez-la dans l'eau chaude, coupez-la par tronçons que vous paſſerez au roux dans une caſſerole avec du beurre & un peu de farine frite, vin blanc, ſel, poivre, muſcade, bouquet de fines herbes & une feüille de laurier; laiſſez bien cuire le tout, puis mettez-y le ſang avec quelques capres, & ſervez chaudement.

Lamproie aux champignons.

Mettez des champignons dans une caſſerole, du beurre, un bouquet, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, clous, thin, laurier, baſilic, une lamproie coupée par tronçons; paſſez le tout ſur le feu, ajoutez une pincée de farine, une chopine de vin rouge, ſel, gros poivre; faites réduire à courte ſauſſe, mettez-y le ſang de la lamproie, faites lier ſur le feu; ſervez avec un jus de citron, garnie de croûtons frits ſi vous voulez.

Lamproie à la ſauſſe douce.

Après l'avoir limonée, faites-la cuire avec vin rouge, beurre roux, ſucre, canelle & ſel, & ſervez chaudement avec un jus de citron par-deſſus.

Ou bien après l'avoir aprêtée & cuite comme on vient de le dire, mettez-y le ſang que vous avez mis à part; faites encore bouillir un bouillon, & ſervez chaudement pour Entrée avec perſil frit pour garniture.

Lamproie grillée à la ſauſſe rouſſe.

Votre lamproie limonée & coupée par tronçons, faites fondre un morceau de beurre, mettez-y un peu de perſil haché, de la ciboule, de fines herbes, du poivre & du ſel; mettez vos

tronçons dans la caſſerole, remuez le tout enſemble; pannez-les de mie de pain bien fine; faites les griller à petit feu, & ſervez avec une ſauſſe rouſſe que vous faites avec un petit morceau de beurre que vous mettez dans une caſſerole avec une pincée de farine; faites rouſſir, ajoutez un peu de ciboule & de perſil haché, un champignon haché, un peu de capres, un anchois, poivre & ſel; moüillez d'un peu de boüillon de poiſſon & achevez de lier d'un coulis d'écreviſſes ou autre; mettez votre ſauſſe au fond d'un plat, les tronçons de la lamproie tout autour, & ſervez chaudement.

Lamproie grillée avec une ſauſſe douce.

Votre lamproie grillée comme on vient de le dire, faites une ſauſſe avec du vinaigre ou du vin, un morceau de ſucre, un peu de canelle en bâton & une feüille de laurier; faites boüillir le tout enſemble, retirez la canelle & le laurier; mettez votre ſauſſe dans un plat, la lamproie autour & ſervez.

Lamproie grillée à l'huile.

Votre lamproie grillée, mettez de l'huile & du vinaigre, du poivre & du ſel, un peu de moutarde fine, un anchois, quelques capres hachées & un peu de perſil; battez le tout enſemble dans un plat, verſez-le dans une ſauſſiere que vous mettez au milieu d'un plat, les tronçons de la lamproie tout autour, & ſervez pour Entremets.

L'on ſert auſſi la lamproie grillée ſéche pour Entremets.

Lamproie frite.

Faites mariner votre lamproie, poudrez-la de farine, faites-la frire dans du beurre affiné, & quand elle a belle couleur ſervez.

On fait auſſi des potages & des pâtés de lam-

proies. Voyez les articles *Potage & Pâtés de poiſſon.*

LANGOUSTE, *Locuſta* ou *Carabus.* Eſpece d'écreviſſes de mer. Elle a les mêmes vertus & les mêmes propriétés que les autres écreviſſes : ainſi nous ne répéterons point ici ce qu'on a dit à cet article.

Langouſtes au court-boüillon.

Faites-les cuire comme la carpe au court-boüillon, (voyez cet article au mot *Carpe*,) & les ſervez garnies de pates de langouſtes marinées avec perſil frit pour Entremets.

Langouſtes à la ſauſſe blanche.

Vos langouſtes étant cuites, paſſez-les à la caſſerole au beurre blanc avec perſil haché un peu de boüillon de poiſſon ou de purée aux pois, ſel & poivre; laiſſez-les ainſi mitonner, enſuite liez la ſauſſe avec des jaunes d'œufs délayés avec du verjus, ou bien mettez-y un coulis de champignons, & ſervez pour Entrée.

On les apprête encore & on les mange de la même façon que les écreviſſes, voyez ce mot. On en fait de même des potages, des ragoûts & des ſalades qui ſe font comme les autres ſalades de poiſſon, excepté qu'il faut ajouter dans la ſauſſe de celle-ci, le dedans du corps des langouſtes. Le ragoût ſe fait comme celui d'écreviſſes; pour les ſervir en potage, il faut les deſoſſer après qu'elles ſont cuites.

LANGUE, *Lingua.* Cette partie du corps des Animaux ſurpaſſe toutes les autres par ſon gout excellent; elle produit un bon ſuc. Les langues d'agneau, de cochon, de veau & de mouton, ſont fort aiſées à digérer; celle de bœuf produit un aliment un peu plus groſſier, mais elle eſt d'une ſaveur très-agréable, & elle nourrit beaucoup.

Langues de Bœuf.

Les langues de bœuf s'apprêtent de pluſieurs façons : voici les plus ordinaires.

Langues de Bœuf à la braiſe.

Prenez des langues de bœuf, ôtez-en la gorge, mettez-les ſur la braiſe pour les peler plus proprement & plus facilement, ou bien dans de l'eau boüillante ; lardez-les de gros lardons & avec du jambon cru, le tout bien aſſaiſonné ; garniſſez le fond d'un pot ou d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battuës ; mettez deſſus vos langues avec des tranches d'oignons, toutes ſortes de fines herbes & épices, ſel & poivre ; couvrez-les enſuite de tranches de bœuf & de bardes de lard, enſorte qu'elles ſoient bien envelopées de tous côtés, & les mettez cuire à la braiſe, feu deſſus & deſſous, pendant neuf ou dix heures.

Quand elles ſont bien cuites prenez un bon coulis de champignons ou bien un ragoût fait de champignons, truſes, mouſſerons, morilles & ris de veau, le tout aſſaiſonné de bon goût & cuit à part. Tirez vos langues ; faites-les égoutter ; dégraiſſez-les bien ; dreſſez-les dans un plat, le coulis ou le ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement avec un jus de citron ou d'orange.

Si vous voulez garnir le plat, coupez une des langues par tranches, ou bien garniſſez-le avec des fricandeaux, le tout ſervi chaudement. Vous pouvez auſſi la ſervir avec quelques marinades ou des côtelettes de veau, ou de poulet, ou ſimplement avec du perſil frit.

On peut en faire de même pour les langues de veau & de cochon ; & ſi on veut les farcir ſans les larder, on y fait le même ragoût.

Langue de Bœuf à la broche.

Faites la cuire à la braiſe, qui ſe fait avec ſel, poivre, un bouquet garni de perſil, ci-

boule, thin, laurier, baſilic, clous de girofle, oignons, racines, du boüillon, ce qu'il en faut pour mouiller la langue; faites cuire à très-petit feu. Quand elle eſt cuite, ôtez la peau, piquez-la de petit lard, faites-la cuire enſuite à la broche, & ſervez deſſous une ſauſſe comme celle du mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre, que vous ferez ainſi. Mettez dans une caſſerole de l'échalote hachée, très-peu d'ail; écraſez l'ail & l'échalote enſemble, mettez-y une cuillerée de boüillon pour les délayer; ajoutez-y enſuite deux cuillerées de coulis, du ſel & du poivre, faites faire un boüillon à cette ſauſſe, paſſez-la au tamis dans une autre caſſerole, faites-la chauffer un moment, ajoutez-y un filet de vinaigre, & ſervez avec la langue.

On peut auſſi la ſervir avec un ragoût de champignons: on mange ainſi les langues de veau & de cochon.

Langue cuite à la braiſe en miroton.

La langue cuite à la braiſe comme dans l'article précédent, ôtez la peau, coupez-la par tranches; arrangez-les ſur un plat, faites-les boüillir doucement dans une ſauſſe comme celle dont on vient de parler, & ſervez à courte ſauſſe.

Langue de Bœuf en brezole.

Faites-la cuire un peu plus qu'à moitié dans de l'eau, ôtez-en la peau, coupez-la en filets minces que vous arrangerez dans une caſſerole avec perſil, ciboules, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, huile fine, faites-la cuire à très-petit feu. Quand elle commencera à boüillir, mettez y un verre de vin blanc. Quand elle eſt cuite, dégraiſſez-la, mettez-y un peu de coulis; & ſi elle n'eſt pas aſſez piquante, en ſervant preſſez-y un jus de citron.

Langue de Bœuf au ſang.

Elle ſe fait de la même maniere que les autres

viandes au ſang, excepté qu'il faut piquer la langue de lard & de jambon ; aſſaiſonnez le lard de fines herbes & de fenoüil haché pour que le goût ſoit déguiſé.

Au lieu de ſang de cochon il faut avoir du ſang de volaille, & mettre un peu de jus de citron dedans pour qu'il ne ſe caille pas.

Tous ces mets au ſang ſe ſervent avec une petite eſſenee.

Langue de Bœuf en ragoût.

Faites-la cuire à l'eau avec ſel & poivre, ou bien paſſez-la ſeulement à la braiſe, afin d'en ôter la peau ; piquez-la de petits lardons & la faites cuire à la broche, en l'arroſant avec beurre, ſel, poivre & vinaigre. Quand elle eſt cuite, coupez-la par groſſes tranches, que vous ferez boüillir un boüillon ou deux avec une remolade compoſée d'anchois, capres, perſil, ciboules, le tout haché menu & paſſé dans un bon jus de bœuf, avec bons aſſaiſonnemens, ſel, poivre, quelques rocamboles & un peu de vinaigre, & ſervez pour Entrée.

Après l'avoir coupée par tranches on peut encore la ſervir avec un ragoût de champignons, ris de veau, culs d'artichaux, ſel, poivre, beurre ou lard fondu ; laiſſez-la mitonner un peu dans ce ragoût & ſervez ; mais dans ce cas il faut l'arroſer en cuiſant de beurre ſans vinaigre, ou la flamber avec du lard.

On apprête ainſi les langues de veau.

Langue de Bœuf d'une autre façon pour Entrée.

Faites-les cuire comme on vient de le dire, pour en ôter la peau ; lardez-les de gros lardons en travers ; mettez-les à la braiſe pour les faire cuire ; en les dreſſant dans le plat, fendez-les tout du long, afin que le lard paroiſſe bien ; jettez par-deſſus un ragoût de truſes. (Voyez au mot *Truſes* la maniere de le faire.) Ou bien du coulis

coulis, le tout bien dégraiſſé, & ſervez chaudement.

Langue de Bœuf aux concombres.

Faites-la blanchir & cuire à la braiſe comme on l'a dit; quand elle eſt cuite, ôtez la peau, & la laiſſez refroidir: faites un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombres* la maniere de le faire.) Mettez la moitié de votre ragoût dans un plat, la langue coupée par tranches par-deſſus; faites lui faire quelques boüillons pour que la langue prenne le goût des concombres: avant de ſervir mettez le reſte du ragoût deſſus.

L'on apprête de cette façon les langues de veau avec une ſauſſe hachée.

Langue de Bœuf en hatelettes.

Faites la dégorger dans l'eau & enſuite blanchir à l'eau boüillante; mettez-la cuire enſuite avec du boüillon, ſel, poivre, deux oignons, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes; quand elle eſt preſque cuite, retirez-la pour ôter la peau, & la laiſſez refroidir; coupez-la par tranches quarrées de la largeur du doigt; mettez-la dans une caſſerole avec autant de lard coupé de la même façon; paſſez le tout enſemble avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons, une gouſſe d'ail, le tout haché très-fin; mettez-y une pincée de farine; moüillez avec du boüillon, deux cuillerées de réduction, deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne, & faites cuire le ragoût.

Quand il eſt cuit & la ſauſſe liée, mettez-y quatre jaunes d'œufs crus pour la lier encore, ſans faire boüillir, & mettez votre ragoût refroidir; paſſez enſuite dans des hatelettes un morceau de langue, un morceau de petit lard; continuez de même; trempez-les dans leur

ſauſſe, pannez-les de mie de pain ; faites-les griller de belle couleur ; arroſez-les de tems en tems avec des gouttes de lard fondu, pour qu'ils ne deſſéchent point, & ſervez à ſec.

Langue de Bœuf au Parmeſan.

Faites-la dégorger & blanchir comme la précédente ; mettez-la cuire enſuite dans du boüillon bien aſſaiſonné. Quand elle eſt tout-à-fait cuite, ôtez-en la peau, coupez-la par tranches & la mettez dans une caſſerole avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, deux de réduction, & faites boüillir juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauſſe ; mettez la moitié de la ſauſſe dans le fond d'un plat, du parmeſan rapé par-deſſus ; arrangez enſuite les tranches de langue de bœuf, & jettez par-deſſus le reſte de la ſauſſe ; couvrez avec du parmeſan ; faites glacer au four ou ſous un couvercle de tourtiere, & ſervez chaudement.

Langues de Bœuf parfumées.

Salez les de la même maniere que les langues de cochon fourrées. (Voyez cet article.) Pour cela faites-les tremper dans l'eau ; coupez le gros bout ; mettez-les au ſel, où vous les laiſſerez pendant trois ou quatre jours ; tirez-les après ce tems-là ; attachez-les par le petit bout ; expoſez-les dans la cheminée à la fumée juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches. Elles ſe conſerveront autant que l'on voudra, & on les fera cuire de la même façon que les langues fourrées quand on voudra les manger.

Paté de langue de Bœuf.

Faites tremper une langue de bœuf dans l'eau pendant une journée ; tirez-la enſuite & la lave dans de l'eau tiede, & la faites blanchir à l'eau boüillante. Quand elle eſt blanchie, remette la dans l'eau fraiche, & la faites cuire dans u marmite avec de l'eau, & ayez ſoin de l'écum

mettez-y un quarteron de beurre, demi-livre de graiſſe de bœuf, du ſel, deux ou trois oignons & une mignonnette. Quand elle eſt cuite, laiſſez-la refroidir & en ôtez la premiere peau; lardez-la enſuite de gros lardons de lard & de jambon, & la coupez par tronçons ou en deux; dreſſez votre pâté de pâte fine dans une tourtiere; mettez un peu de farce au fond, trois tranches de jambon & la langue par-deſſus; couvrez-la de farce, de bardes de lard & de tranches de veau battu avec un oignon; couvrez d'une abaiſſe de même pâte, & faites cuire au four pendant ſix heures. Quand le pâté eſt cuit, dégraiſſez-le; mettez dedans une ſauſſe hachée; dreſſez-le dans un plat & ſervez pour Entrée.

Tourte de langue de Bœuf.

Coupez une langue de bœuf ſalée par tranches bien minces; rangez-les dans une tourtiere avec pâte fine; aſſaiſonnez de poivre, ſel, fines herbes, un peu de lard fondu; couvrez de même pâte & mettez cuire. Quand elle eſt à demi cuite, mettez-y un demi-verre de vin vermeil; faites-la cuire tout-à-fait, & y mettez un jus de citron en ſervant.

Langues de Veau.

Les langues de veau s'apprêtent & ſe ſervent comme les langues de bœuf dont nous venons de parler. On les farcit encore; on les met à la broche, comme nous allons le dire.

Langues de Veau farcies.

Faites un trou dedans du côté de la gorge avec un couteau bien mince, & paſſez le doigt tout du long comme ſi c'étoit un boyau; faites une farce avec un blanc de volaille, un peu de jambon cuit, champignons, perſil, ciboule, poivre, ſel, muſcade, un peu de lard blanchi, un morceau de graiſſe de bœuf, un peu de mie de pain trempée dans de la crême avec trois ou

quatre jaunes d'œufs crus, le tout haché enſemble & pilé dans le mortier ; farciſſez-en vos langues du côté où l'ouverture eſt faite. Vos langues étant farcies, liez-les vers le trou & les mettez dans l'eau chaude pour les peler ; garniſſez enſuite le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battu, avec ſel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons, carotes, panais : arrangez-y vos langues & les aſſaiſonnez ; mettez deſſus les mêmes choſes que deſſous, & les faites cuire doucement à la braiſe feu deſſus & deſſous. Quand elles ſont cuites, égouttez-les & les ſervez chaudement avec un ragoût par-deſſus.

Ou bien quand elles ſont à demi cuites, mettez dans la marmite une grande cuillerée de jus de bœuf pour les rendre plus moëlleuſes ; refermez la marmite & achevez de les faire cuire.

Faites un ragoût de ris de veau coupés en dés, de crêtes, champignons, truſes, culs d'artichaux, pointes d'aſperges, ſi vous en avez ; paſſez le tout dans une caſſerole avec un peu de lard fondu ſur un fourneau, & le moüillez de jus, & faites mitonner pendant une demi-heure. Dégraiſſez bien votre ragoût, & le liez d'un coulis de veau & de jambon ; tirez vos langues de la marmite ; laiſſez-les égoutter ; dreſſez-les proprement dans un plat ; jettez le ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement pour Entrée.

Ces langues ſe ſervent avec un ragoût de jambon. (Voyez au mot *Jambon* la maniere de le faire.)

On peut auſſi les ſervir avec une ſauſſe hachée. (Voyez au mot *Sauſſe*, l'article *Sauſſe hachée.*)

Enfin l'on ſert ces langues avec un ragoût de concombres & de chicorée. (Voyez ſous les ar-

ticles particuliers la maniere de faire ces ſortes de ragoûts.)

Langues de veau à la broche.

Les langues étant à demi cuites dans la braiſe comme les précédentes, tirez-les & en ôtez la peau; piquez-les de menu lard; paſſez une brochette dans le milieu; attachez-les à une broche & les faites cuire. Quand elles ſont cuites & de belle couleur, mettez une eſſence de jambon au fond d'un plat, (Voyez au mot *Jambon*, l'article *Eſſence de jambon.*) vos langues par-deſſus, & ſervez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

On les ſert auſſi avec une poivrade au lieu d'une eſſence de jambon.

Différentes façons d'apprêter les langues de Veau.

On peut ſervir pour entrée les langues de veau de même qu'on l'a dit pour les langues de bœuf. On les mange auſſi rôties avec une ſauſſe douce, ainſi qu'on ſert les langues de cerf, de dain, de chevreüil & de ſanglier; ou bien on les frit après les avoir farinées, puis on les laiſſe mitonner doucement dans cette ſauſſe avec truſes & mouſſerons.

Langues de Cochon.

Les langues de cochon ſe mettent à la braiſe & à la broche comme celles de bœuf, & ſe ſervent avec les mêmes ſauſſes. Nous n'ajouterons ici rien de particulier. Pour le mieux on les mange ſalées & fumées.

Langues de Cochon fourées.

Otez-en la premiere peau en les échaudant dans de l'eau qui ne ſoit pas trop chaude, eſſuyez-les enſuite avec un linge & coupez un peu du gros bout; prenez enſuite un pot, dans lequel vous mettrez un lit de ſel, de poivre & de fines herbes, puis un lit de langues, en les preſſant

bien les unes contre les autres, & ainſi lit par lit. Enfin vous boucherez bien le pot où vous les laiſſerez ſix ou ſept jours. Après ce tems-là vous les retirerez & les laiſſerez égoutter de leur ſaumure.

Pour les ſaler vous pouvez vous y prendre d'une autre façon. Faites ſécher du geniévre verd dans le four avec deux feüilles de laurier, un peu de coriandre, du thin, du baſilic & toutes ſortes de fines herbes, avec du romarin, de la ſauge, du perſil & de la ciboule. Tout cela étant bien ſec, pilez-le dans un mortier & le paſſez dans un tamis, peu importe que cela ſoit bien fin; mêlez avec tout cela du ſel pilé & du ſalpêtre, & ſalez vos langues dans un pot, les rangeant une à une, à meſure que vous les ſalez ſéparément, & aſſaiſonnez de toutes ces drogues à chaque rangée de langues. Quand vous les avez toutes arrangées bien ſerrées les unes contre les autres, couvrez le pot avec une ardoiſe, & une groſſe pierre deſſus, & ne les retirez de leur ſaumure qu'après ſix ou ſept jours.

Quand les langues ſont bien égouttées, prenez de la robe ou chemiſe de cochon, que vous couperez ſuivant la longueur de vos langues; faites entrer chaque langue dans ſa robe, que vous ficellerez par les deux bouts; puis vous les ſuſpendrez par le petit bout à une perche dans la cheminée, aſſez éloignées les unes des autres, pour qu'elles ne puiſſent ſe toucher. Laiſſez-les pendant quinze ou vingt jours bien expoſées à la fumée juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches.

Si elles ſont bien faites, elles ſe garderont toute une année; mais il vaut mieux les manger au bout de ſix mois. On les fait cuire pour cela dans de l'eau avec un peu de vin rouge,

avec ſel, poivre, clous de girofle. On peut auſſi les faire cuire à la braiſe. Quand elles ſont cuites on les ſert par tranches ou entieres, comme l'on veut, & froides, pour Entremets.

Langues de Porc en ragoût.

Prenez des langues de cochon fraîches; paſſez-les dans une caſſerole avec du lard, puis faites-les cuire dans un pot avec du boüillon aſſaiſonné de haut-goût. Quand elles ſont preſque cuites, ajoutez-y un peu de vin blanc, quelques truſes, un oignon pilé & de la farine ſéche ſuffiſamment. Faites mitonner le tout dans le même boüillon, juſqu'à ce que les langues ſoient cuites, & ſervez.

Langues d'Agneau.

Les langues d'agneau s'accommodent comme les langues de mouton. Voyez les articles ſuivans.

Langues de Mouton.

Comme les langues de mouton ſont un manger très-délicat, il eſt néceſſaire d'expoſer ici les différentes manieres de les apprêter.

Langues de Mouton grillées.

Faites griller vos langues de mouton avec de la mie de pain & du ſel, & pour ſauſſe faites boüillir du verjus, du boüillon, des champignons, du ſel, du poivre, de la farine frite, de la muſcade & du citron, & ſervez chaudement. On peut auſſi les ſervir avec un ragoût de champignons, & leur faire prendre un boüillon dans le ragoût avant de ſervir.

Langues de Mouton à la ſauſſe douce.

Blanchiſſez-les bien de farine, & les faites frire dans la poële avec de bon beurre; quand elles ſont frites arrangez-les ſur un plat; prenez du vinaigre, du ſucre, un peu de ſel, de la canelle & un peu de citron; faites boüillir le tout enſemble, & quand cette ſauſſe eſt cuite, met-

tez-y un peu de poivre blanc & un jus de citron, & ſervez chaudement.

Langues de Mouton en ragoût.

Lavez bien vos langues à pluſieurs eaux ; faites-les blanchir dans un chaudron ſur le feu avec de l'eau ; retirez-les & les mettez dans l'eau froide ; coupez par tranches deux livres de tranches de bœuf ; garniſſez-en le fond d'une caſſerole avec des bardes de lard ; faites ſuer ſur un fourneau, votre caſſerole couverte ; poudrez enſuite d'une poignée de farine, quand cela commence à s'attacher ; remuez bien le tout enſemble pendant quelque tems ſur le feu ; moüillez de moitié boüillon & moitié eau, la quantité qu'il faut pour que vos langues baignent ; arrangez vos langues dans une marmite ; mettez-y votre braiſe moüillée, & les aſſaiſonnez de poivre, de ſel, fines herbes, fines épices, oignons, perſil, ciboules, carotes, panais, citron verd, & faites cuire. Retirez-les enſuite, ôtez-en la peau ; nettoyez-les proprement, fendez-les ; trempez-les dans un peu de la graiſſe où elles ont cuit ; pannez-les d'une mie de pain bien fine ; faites-les griller, & ſervez avec une ſauſſe hachée. (Voyez au mot *Sauſſe* la maniere de la faire.)

On les ſert avec une eſſence de jambon au fond du plat, les langues grillées autour.

On les ſert encore avec du verjus, du ſel & du poivre.

Langues de Mouton en caiſſe.

Prenez ſix langues de mouton cuites dans l'eau, parez-les & les paſſez dans du lard fondu avec perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché ; laiſſez-les refroidir. Faites une farce de blanc de volaille avec lard blanchi, perſil, ciboules, jaunes d'œufs, une mie de pain trempée dans la crême, bien aſſaiſonnée de bon

goût ; foncez une caiſſe de cette farce, arrangez les langues deſſus ; couvrez-les de la même farce, uniſſez avec un couteau trempé dans un œuf battu, ſaupoudrez de mie de pain & les faites cuire au four. Quand elles ſont bien colorées, dégraiſſez-les, mettez deſſus une bonne eſſence avec un jus de citron, & ſervez chaudement.

Langues de Mouton à la ſauſſe hachée.

Faites-les cuire dans l'eau, parez-les, fendez-les à moitié, mettez-les cuire dans du boüillon gras pendant une demi-heure pour leur faire prendre goût ; retirez-les enſuite, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les ; trempez-les après dans de la graiſſe, pannez-les une ſeconde fois & les faites griller. Quand elles ſont grillées, ſervez avec une ſauſſe hachée, ou bien avec une ſauſſe à l'échalote, ou bien encore une ſauſſe au verjus.

Langues de Mouton à la Gaſconne.

Prenez trois langues de mouton cuites dans l'eau coupées en filets minces; mettez dans le fond d'un plat un peu de coulis, perſil, ciboules, ail, échalote, le tout haché très-fin; mettez par-deſſus une couche de filets de langue de mouton, ſel, gros poivre, un peu de coulis & ainſi de ſuite ; pannez le deſſus avec de la mie de pain, faites cuire & prendre belle couleur dans le four ou ſous un couvercle de tourtiere ; avant de ſervir, preſſez-y un jus de citron.

Langues de Mouton à la poële.

Faites-les cuire dans l'eau plus qu'à moitié, ôtez-en les peaux & les parez ; mettez dans une caſſerole des tranches de veau & de jambon, les langues de mouton par-deſſus avec ſel, gros poivre, perſil, ciboules, ail, champignons, le tout haché très-fin & du lard fondu ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braiſe à très-

petit feu. A moitié de cuiſſon, mettez-y un verre de vin de Champagne ; quand elles ſont cuites, dreſſez-les dans un plat, mettez dans la caſſerole deux cuillerées de coulis ; faites boüillir pour dégraiſſer ; paſſez la ſauſſe au tamis, & ſi elle eſt de bon goût, preſſez-y un jus de citron & ſervez deſſus les langues.

Langues de Mouton en ragoût d'une autre façon.

Faites rôtir ſur le gril vos langues de mouton, les ayant bien poudrées de ſel, mie de pain & poivre blanc.

Faites d'ailleurs un ragoût de champignons, rognons de mouton, tetine de vache, bon aſſaiſonnement & bouquet de fines herbes ; paſſez le tout à la caſſerole avec bon beurre. Ce ragoût étant cuit, liez-le avec un peu de farine frite, mettez-y vos langues, laiſſez-les mitonner un moment, & ſervez chaudement pour Entrée.

Langues de Mouton en papillotte.

Faites-les cuire dans l'eau, ôtez-en la peau ; mettez-les mariner avec ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, & huile fine ; coupez-les enſuite en deux, mettez chaque moitié avec un peu de tout l'aſſaiſonnement dans du papier blanc frotté d'huile avec une barde de lard deſſus & deſſous ; pliez le papier tout autour afin que rien ne ſorte, faites-les cuire ſur le gril à très-petit feu, & ſervez avec le papier.

Langues de Mouton à la Cuiſiniere.

Faites griller vos langues, mettez dans une caſſerole un morceau de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, deux cuillerées de verjus, un peu de boüillon, ſel, poivre, muſcade ; tournez cette

ſauſſe ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit liée comme une ſauſſe blanche, & ſervez avec vos langues.

Langues de Mouton en hatelettes.

Coupez vos langues de mouton cuites à l'eau en morceaux quarrés de même grandeur ; paſſez-les ſur le feu dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché ; moüillez avec du coulis, ſi non, mettez-y une pincée de farine & moüillez avec du boüillon ; laiſſez boüillir le ragoût juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit bien épaiſſe ; mettez-y enſuite deux jaunes d'œufs, faites-lier les œufs avec la ſauſſe ſur le feu ſans faire boüillir ; mettez enſuite refroidir le ragoût, embrochez tous les petits morceaux de langue dans de petites brochettes de bois ; faites tenir toute la ſauſſe après, pannez-les de mie de pain, faites-les griller en les arroſant de tems en tems avec un peu de beurre, & ſervez à ſec avec les brochettes.

Tourte de langues de Mouton.

Faites blanchir vos langues, ôtez-en la peau & les faites cuire dans une braiſe ; mettez-les enſuite refroidir ; foncez une tourtiere de pâte briſée. (Voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire.) Faites uue farce avec de la volaille cuite à la broche, graiſſe de bœuf & lard blanchi, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, poivre, mie de pain trempée dans la crême & jaunes d'œufs ; mettez de cette farce ſur l'abaiſſe, arrangez deſſus les langues de mouton coupées en filets, couvrez-les de la même farce, de bardes de lard & du beurre par-deſſus ; couvrez d'une abaiſſe de même pâte ; finiſſez comme les autres tourtes. Quand elle eſt cuite & dégraiſſée mettez-y une bonne eſſence & un jus de citron.

Pâté de langues de mouton au ſang.

Faites-cuire à petit feu des langues de mou-

ton dans une caſſerole avec beurre, ſel, poivre, oignons & une mignonette ; moüillez-les de boüillon, ajoutez-y un peu de vinaigre ou de verjus. Quand elles ſont cuites, laiſſez-les refroidir.

Faites une farce de tetine de veau, de panne, de lard blanchi, de veau blanchi, de foies de perdrix & de faiſan, avec perſil, ciboules, fines herbes, ſel, poivre, muſcade, oignons coupés en dés & de la poudre de mouſſerons ; hachez le tout enſemble; mettez-y du ſang de veau ou de porc & de la créme douce ; dreſſez dans une tourtiere votre pâté de pâte fine, (voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire.) Mettez au fond deux bonnes tranches de jambon, une couche de farce, une autre de langues, enſuite des tranches de jambon, de la farce, puis des langues, & ainſi juſqu'à la fin; couvrez les langues de bardes de lard & d'une abaiſſe de même pâte, & faites cuire au four pendant cinq heures. Votre pâté étant cuit, dégraiſſez-le, mettez dedans une ſauſſe hachée, (voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire,) & ſervez chaudement pour Entrée.

Langues de Mouton fourées.

On fait auſſi des langues de mouton fourées : ce que nous avons dit des langues de cochon ſuffit.

Les langues de Mouton de Troyes ſont ſurtout eſtimées.

Langues de Carpes.

Ce qu'on appelle vulgairement langues de carpes, qui eſt proprement le palais, eſt un morceau fort exquis ; on en fait des tourtes.

Tourte de Langues de Carpes.

Elle ſe fait de la même façon que la tourte de laitance, excepté qu'à celle-ci vous y pouvez mettre les yeux & la cervelle de la carpe ; les

truffes y ſont fort bonnes & un jus de citron en ſervant. (Voyez au mot *Laitance*, l'article tourte de laitances.)

LAPIN, *Cuniculus*. Animal fort connu. Les lapins ſont ou ſauvages ou domeſtiques. Les ſauvages ſont les plus délicats & les plus agréables au goût, non-ſeulement parce qu'ils ſont dans un plus grand mouvement, & qu'ils contiennent moins d'humidités ſuperfluës, mais encore parce qu'ils ſe nourriſſent de pluſieurs plantes aromatiques, comme du thin, du ſerpolet, qui donnent à leur chair une ſaveur plus relevée & plus fine.

Quand on veut manger le lapin, on doit le choiſir gras & bien nourri, d'un âge moyen. Trop jeune il produit beaucoup d'humeurs viſqueuſes. Trop vieux au contraire, ſa chair eſt ſèche, dure & difficile à digérer ; il eſt meilleur en hiver qu'en été, parce que ſa chair eſt pour-lors plus tendre & plus délicate.

Quoique la plupart des Auteurs qui ont parlé du lapin le regardent comme un mauvais aliment, propre à produire des humeurs groſſieres & mélancoliques, cependant quand il a les qualités dont nous avons parlé, il eſt rare qu'il produiſe de mauvais effets.

Le lapin convient ſurtout en hiver à toutes ſortes d'âge & de tempérament, pourvu qu'on en uſe modérément.

C'eſt une erreur de croire que le cerveau de lapin diminuë la mémoire.

Quoique le lapin ait beaucoup de rapport avec le lievre en pluſieurs choſes, cependant ſa chair eſt d'un goût un peu différent, elle eſt auſſi plus humide, plus tendre & plus ſucculente.

L'uſage du lapin quand il eſt très-jeune n'eſt pas auſſi ſalutaire que quand il eſt dans un âge moyen, parce que dans le premier état il abonde

en humeurs viſqueuſes ; le lievre au contraire étant d'un tempérament plus ſec que le lapin, doit être choiſi plus jeune que lui.

Pour ne pas ſe tromper dans le choix des lapins, il faut ſçavoir qu'on connoît un lapin de Garenne, quand le poil qu'il a aux pieds & ſous la queue, eſt de couleur rouſſe, & il faut prendre garde ſi on n'a point un peu fait bruler ce poil pour le rouſſir ; ce qu'on peut facilement reconnoître en le portant au nez pour voir s'il ne ſent point le rouſſi, ou en effaçant cette marque avec de l'eau.

Pour diſtinguer un lapreau d'avec un lapin, tatez-le ſur le dehors des pattes de devant au deſſus de la jointure ; ſi vous y trouvez une groſſeur comme une petite lentille, c'eſt une marque qu'il eſt jeune. Vous le connoiſſez encore à la tête, parce qu'il a le nez plus pointu & l'oreille plus tendre ; cette marque n'eſt pas ſi ſure que celle de la patte.

Pour le fumet, flairez le lapin au ventre.

Lapins & Lapreaux rôtis.

Dépoüillez-les, vuidez-les, laiſſez-y le foie, faites les refaire. Refaits, piquez-les de menu lard, mettez-les à la broche ; quand ils ſont cuits & de belle couleur, ſervez chaudement.

Lapreaux en fricaſſée de poulets.

Coupez-les par membres, faites-les dégorger long-tems dans de l'eau, faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricaſſée de poulets. (Voyez au mot *Poitrine*, l'article *Poitrine de Veau en fricaſſée de Poulets.*)

Lapins marinés.

Coupez-les par membres, faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, & les ſervez de même. (Voyez au mot *Cervelle*, l'article *Cervelle de bœuf marinée.*)

Lapin à la Bourgeoiſe.

Coupez votre lapin par membre, mettez-le dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons & culs d'artichaux blanchis; paſſez-le tout ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, & moüillez avec du bouillon & un verre de vin blanc; ajoutez ſel & poivre. Quand il eſt cuit & qu'il n'y a plus de ſauſſe, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon & un peu de perſil haché, & ſervez chaudement.

Lapreaux en Gibelotte

Habillez & coupez par membres vos lapreaux, paſſez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, des champignons en dés & un bouquet; moüillez-les avec une chopine de vin blanc, un peu de jus & faites cuire à petit feu. Quand ils ſont preſque cuits, liez-les d'un coulis, dégraiſſez-les, & ſervez chaudement.

Lapreau en ragoût.

Prenez un lapreau de moyenne groſſeur, coupez-le par membres, caſſez-lui un peu les os; mettez les membres dans une caſſerole avec des champignons, un ris de veau blanchi, des truſes, un bouquet, une tranche de jambon; paſſez le tout enſemble, moüillez avec du bouillon & un verre de vin de Champagne & un peu de coulis; faites cuire à petit feu & dégraiſſez. Quand il eſt cuit à propos, la ſauſſe réduite, ſi elle eſt de bon goût, preſſez-y un jus de citron, ſervez le lapreau dans le milieu, la garniture autour.

Lapins en caſſerole.

Coupez vos lapins en quatre, gardez-en les foies; piquez-les morceaux de gros lard aſſaiſonné & de lardon de jambon; garniſſez le fond d'une caſſerole de bardes de lard & de tranches de veau avec ſel, poivre, fines herbes, fines

épices ; oignons, ciboules, perſil, carotes & panais ; arrangez les membres de lapin dans votre caſſerole, aſſaiſonnez-les ; mettez deſſus même choſe que deſſous, & faites cuire au four, ou bien avec un couvercle de tourtiere, feu deſſus & deſſous.

Faites un coulis avec un morceau de veau & de jambon que vous coupez par tranches ; battez-les, garniſſez-en le fond d'une caſſerole, mettez-y un oignon, un morceau de carote & des panais coupés par tranches ; couvrez votre caſſerole, & mettez ſuer à petit feu. Quand cela commence à s'attacher au fond de la caſſerole, mettez-y un peu de lard fondu & un peu de farine, remuez bien le tout enſemble ; moüillez de jus & de boüillon, moitié l'un, moitié l'autre ; aſſaiſonnez de champignons, truſes hachées, un peu de perſil, deux ciboules entieres, trois ou quatre clous ; ajoutez quelques croûtes de pain, & faites mitonner le tout enſemble.

Prenez vos foies de lapins, pilez-les dans le mortier, délayez-les avec un peu de jus de votre coulis ; vuidez-les enſuite dans la caſſerole où eſt votre coulis, faites-les un peu chauffer ; paſſez le coulis dans l'étamine, & mettez dans une autre caſſerole.

Vos lapins étant cuits, tirez-les, faites-les égoutter, & les mettez dans votre coulis ; laiſſez-les mitonner un peu avant de ſervir ; dreſſez-les dans un plat, jettez le coulis par-deſſus & ſervez chaudement pour Entrée.

Ce même coulis ſert pour les pâtés chauds de lapins qu'on verra dans la ſuite.

Lapins au jambon.

Les lapins étant cuits en caſſerole comme ci-deſſus, faites un ragoût de jambon, autrement dit ſaingaraz comme celui de l'article ſuivant ; tirez

tirez les lapins de dedans la caſſerole, laiſſez-les égoutter, & les mettez mitonner dans le ſaingaraz; dreſſez-les promptement, jettez-le ſaingaraz par-deſſus, & le ſervez chaudement pour Entrée.

Lapreaux à la ſaingaraz.

Piquez vos lapreaux proprement & les faites rôtir; ayez des tranches de jambon battuës, paſſez-les avec un peu de lard & de farine, mettez-y un bouquet de fines herbes, de bon jus qui ne ſoit point ſalé; faites cuire le tout enſemble, mettez-y un filet de vinaigre, & liez cette ſauſſe avec un peu de coulis, de pain; coupez les lapreaux en quatre, & les dreſſez dans un plat ou aſſiette; jettez la ſauſſe deſſus avec les tranches de jambon, & ſervez chaudement après avoir bien dégraiſſé la ſauſſe.

Lapins au coulis de lentille.

Coupez-en les membres, faites-les cuire avec de bon boüillon, du petit lard, un bouquet garni, du ſel, du poivre fort peu; faites auſſi cuire un litron de lentilles à la reine avec du boüillon ſans ſel; étant cuites, paſſez-les à l'étamine avec leur boüillon; retirez le lapin & le petit lard de la cuiſſon; paſſez ce boüillon dans le coulis de lentille, réduiſez-le ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez lié pour le ſervir.

Lapins à la Roſſanne.

Prenez un ou pluſieurs lapins, dépecez-les par quartiers, piquez-les de gros lardons aſſaiſonnés; paſſez-les à la caſſerole avec lard fondu & farine; après cela mettez-y du boüillon, un verre de vin blanc, ſel, poivre & un bouquet de fines herbes; faites tout cuire à propos; ſi la ſauſſe eſt aſſez liée, ſervez les lapins avec jus d'orange.

On peut mettre de la même maniere les lapreaux, ou bien on les fait rôtir, & on les

ſert avec une fauſſe à l'eau, ſel & poivre blanc.

Lapins aux truſes.

Faites cuire les lapins en caſſerole, comme on l'a dit plus haut; paſſez les truſes avec un peu de beurre fondu, moüillez-les moitié jus de veau, moitié eſſence de jambon; laiſſez-les mitonner pendant un quart-d'heure; dégraiſſez-les & les liez d'un coulis; trez enſuite les lapins; laiſſez-les égoutter, & les mettez dans le ragoût de truſes, & lorſqu'on eſt prêt à ſervir, dreſſez les lapins dans un plat proprement, & ſi le ragoût eſt d'un bon goût, jettez-le par-deſſus & le ſervez pour Entrée.

Lapins aux champignons.

Ce ragoût ſe fait de la même maniere que le précédent.

Lapins aux fines herbes.

Dépoüillez, habillez trois à quatre petits lapreaux, faites-les refaire; prenez les foies, hachez-les avec un champignon, une truſe, un peu de perſil, de ciboule, le tout aſſaiſonné de ſel, de poivre & de muſcade, mettez-y gros comme le poing de lard rapé; pilez le tout dans un mortier, coupez la tête & le bout des cuiſſes des filets; farciſſez-les dans le corps de cette farce de fines herbes, accolez-les deux à deux, mettez-les à la broche, & les bardez de tranches de lard, de tranches de veau, de tranches de jambon; envelopez-les d'une feüille de papier, & les faites cuire. Quand ils le ſont, mettez une eſſence de jambon ou un coulis clair dans un plat; tirez les lapreaux, débardez-les & les dreſſez ſur le plat où eſt l'eſſence, & les ſervez pour Entrée. Il faut pour ces ſortes d'Entrées que les lapins ou les lapreaux aient un bon fumet.

Lapins en brezole.

Ayez deux gros lapreaux, habillez-les & les coupez en quatre, deſoſſez-les, levez-en la chair que vous mettrez à part, conſervez-en la peau ; faites une farce de la chair & des foies avec de la graiſſe de veau, de bœuf, de lard blanchi ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, capres hachées, que le tout ſoit pilé dans un mortier, ajoutez-y deux ou trois jaunes d'œufs pour lier le tout ; étendez les morceaux de peau de lapin ſur une table, mettez de la farce deſſus, roulez-les & les ficelez ; garniſſez une caſſerole de tranches de bœuf & de bardes de lard, avec du ſel, du poivre, fines herbes, fines épices ; arrangez les breſoles deſſus, couvrez comme deſſous ; ajoutez-y un bouquet, carotes, panais, oignons, feüille de laurier & coriande, moüillez de deux cuillerées de boüillon ; couvrez la caſſerole & faites cuire à petit feu. Ces breſoles étant cuites, égouttez leur jus dans une autre caſſerole, mettez dedans une eſſence de jambon, des moufferons hachés & mitonnés ; paſſez-les breſoles de la caſſerole où elles ont cuit dans celle où eſt l'eſſence ſans trop les remuer ; laiſſez attacher le jus de votre braiſe, moüillez encore de jus, dreſſez-les dans un plat & ſervez avec une échalote & jus de citron pour Entrée.

Lapreaux en filets à l'Eſpagnole.

Levez tous les filets bien minces de vos lapreaux ; foncez une caſſerole de bardes de lard avec perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, un peu de baſilic, le tout haché très-fin, & de l'huile mêlée avec un peu de lard fondu. Mettez par-deſſus un lit de filets de lapreaux avec ſel & gros poivre, enſuite de fines

herbes, comme deſſous, & de l'huile, puis des filets, & ainſi de ſuite : couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braiſe. Quand vos filets ſont cuits, égouttez-les bien de leur graiſſe; mettez-les un peu prendre goût dans une ſauſſe à l'Eſpagnole, & ſervez chaudement.

Filets de lapreaux en caiſſe. Voyez au mot *Filets.*

Lapreaux en Galantine.

Déſoſſez vos lapreaux; faites une farce avec du veau paſſé ſur le feu, de la graiſſe de bœuf & du lard blanchi, cinq ou ſix jaunes d'œufs pour liaiſon, ſel & poivre; étendez de cette farce également ſur vos lapreaux; coupez en filets du lard, du jambon, des truſes, des piſtaches & des jaunes d'œufs durs. Mettez ſur la farce une couche de lard, une de jambon, une de piſtaches, une de truſes, une de jaunes d'œufs, & ainſi de ſuite juſqu'à la fin. Couvrez le tout avec la même farce, que vous unirez avec un couteau trempé dans l'œuf battu; roulez les lapreaux; envelopez de bardes de lard & d'étamine & les faites cuire dans une bonne braiſe; laiſſez-les refroidir dans leur braiſe; tirez-les enſuite; coupez-les en tranches; rangez-les dans un plat; mettez par-deſſus une bonne eſſence que vous faites avec les flanchets des lapreaux tranches de veau & de jambon : vous faites ſue le tout & un peu attacher; vous moüillez d vin de Champagne & de couli. Quand tout e cuit, vous paſſez la ſauſſe au tamis, que vo ſervez avec les lapreaux, & vous les faites cha fer au bain-marie.

Lapreaux à l'Italienne.

Habillez vos preaux, levez-en tous les lets; foncez une petite caſſerole de veau & jambon avec huile, perſil, ciboules, char

gnons hachés, ail, échalote hachée ; mettez deſſus un lit de filets de lapreaux, avec ſel, gros poivre, puis un lit de fines herbes avec de l'huile, enſuite un lit de filets, & ainſi alternativement des filets & de fines herbes; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braiſe. Quand ils ſont cuits, levez-les par filets avec votre couteau, & les mettez à meſure dans une eſſence; mettez dans cette eſſence un peu de la ſauſſe où ils ont cuit, bien dégraiſſée, & ſervez avec un jus d'orange.

Si vous n'avez point d'eſſence, quand vous les avez tirés de la caſſerole, mettez du coulis dans la ſauſſe où ils ont cuit; faites-lui faire un boüillon pour la bien dégraiſſer; paſſez la ſauſſe au tamis; mettez dedans les filets & ſervez.

Lapreaux à l'Italienne d'une autre façon.

Habillez & coupez par membres vos lapreaux; foncez une caſſerole de veau & de jambon, avec ſel, poivre, une demi-feuille de laurier; arrangez deſſus vos lapreaux; aſſaiſonnez-les encore un peu; mettez-y un bouquet; couvrez-les de bardes de lard, & les faites cuire à la braiſe dans leur jus ſans les mouiller.

Faites ſuer une tranche de jambon, & mettez avec les flanchets de lapreaux; quand le jambon eſt attaché, moüillez-le de coulis & d'un verre de vin de Champagne boüilli & écumé. Quand cette ſauſſe eſt finie, marquez une ſauſſe à l'Italienne avec huile, champignons hachés, un bouquet, une pointe d'ail; Quand cela eſt paſſé, moüillez avec l'eſſence que vous avez faite; faites faire quelques boüillons à votre ſauſſe; dégraiſſez-la bien; retirez enſuite les lapreaux; prenez de la ſauſſe où ils ont cuit, & la mettez dans la ſauſſe à l'Italienne; dégraiſſez-la.

Prenez les foies de vos lapreaux qui ont cuit avec les lapreaux ; hachez-les ; mettez-les dans votre ſauſſe ; dreſſez les lapreaux dans un plat ; jettez la ſauſſe par-deſſus ; preſſez-y un jus d'orange & ſervez chaudement.

Quand vous paſſez les champignons, mettez-y un jus de citron pour les empêcher de noircir.

Eſclope de Lapins.

C'eſt une maniere de poupeton ſans farce. Faites cuire vos lapins à la braiſe ; faites un ragoût de ris de veau, de foies gras, de crêtes, champignons, truſes, mouſſerons ; paſſez le tout dans une caſſerole avec un peu de lard fondu ; mouillez enſuite de jus & laiſſez mitonner pendant une demi-heure ; dégraiſſez votre ragoût & le liez d'un coulis de veau & de jambon ; tirez vos lapins coupés par morceaux de la braiſe ; mettez-les dans votre ragoût, & les laiſſez refroidir.

Foncez une poupetonniere ou une caſſerole d'une abaiſſe un peu mince de pâte briſée, arrangez dedans votre ragoût froid de lapins, & couvrez d'une abaiſſe de même pâte, comme une tourtiere ; renverſez-en le bord & que cela ſoit uni ; mettez cuire au four. Votre poupeton étant cuit, renverſez-le dans un plat ; faites un trou de la largeur d'un écu par-deſſus, pour voir s'il eſt ſec ; mettez dedans un petit coulis clair & ſervez chaudement pour Entrée.

L'on met toutes ſortes de viandes, volailles & gibiers à la braiſe, avec des ragoûts dans des eſclopes, de la même façon que les lapins marqués ci-deſſus.

Lapreau au gratin.

Habillez & coupez par membres un lapreau ; foncez une caſſerole de tranches de veau, bardes de lard, cinq ou ſix tranches de jambon coupées

bien égales ; mettez vos morceaux de lapreau deſſus, preſque point de ſel ; couvrez de bardes de lard & mettez cuire à la braiſe. Vous y mettez un bouquet avec clous de girofle, baſilic & laurier.

Prenez le foie que vous hachez avec perſil, ciboules, champignons, deux jaunes d'œufs pour liaiſon ; ajoutez lard rapé, ſel & poivre ; mettez enſuite de cette farce dans un plat & la laiſſez attacher ſur un très-petit feu ; retirez-la enſuite & en égouttez la graiſſe.

Quand le lapreau eſt cuit, tirez-le avec le jambon ; dégraiſſez la ſauſſe ; moüillez-la d'un peu de coulis & de jus ; faites-lui faire un boüillon ; dégraiſſez-la & la paſſez au tamis ; dreſſez les morceaux de lapreau ſur la farce, une tranche de jambon entre chaque morceau ; mettez le plat ſur un fourneau pour l'échauffer, la ſauſſe par-deſſus, qui doit être claire, & ſervez chaudement.

Lapreaux en hatelettes.

Coupez par membres un ou deux lapreaux ; foncez une caſſerole de veau & de jambon ; mettez deſſus les lapreaux avec un bouquet, ſel & poivre ; couvrez de bardes de lard ; mettez-y un peu de lard fondu, & faites cuire à petit feu à la braiſe.

Quand ils ſont cuits, tirez les lapreaux ; embrochez les morceaux dans de petites hatelettes d'argent ou dans de petites brochettes ; trempez-les dans de l'œuf battu ; pannez-les ; trempez-les enſuite dans la graiſſe de leur ſauſſe ; pannez-les une ſeconde fois, & les faites griller ; mettez du coulis dans la ſauſſe où ils ont cuit ; dégraiſſez-la & la paſſez au tamis, & ſervez ſur les lapreaux avec un jus de citron.

Lapins à l'Angloiſe.

Habillez deux beaux lapins ; coupez-leur les

quatre pates ; deſoſſez les cuiſſes ; faites une farce de leurs foies avec du lard blanchi, ſel, poivre, fines herbes & fines épices ; hachez le tout enſemble & le pilez dans un mortier ; ajoutez-y quelques jaunes d'œufs pour la lier ; farciſſez-en le corps de vos lapreaux ; pliez-les enſuite en deux, & couſez-leur à chacun la tête entre les jambes.

Foncez une caſſerole de tranches de bœuf & de bardes de lard ; mettez vos lapins deſſus avec ſel, poivre, fines herbes & fines épices ; recouvrez-les comme deſſous ; couvrez la caſſerole ; faites ſuer, feu deſſus & deſſous ; moüillez enſuite de boüillon & laiſſez cuire.

Quand ils ſont cuits, vous pouvez les ſervir avec des navets cuits à l'eau ou au boüillon, que vous égouttez & que vous mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre frais, ſel, poivre & muſcade ; remuez cela ſur le feu afin que le beurre ſe fonde ; dreſſez-les dans un plat, les lapins deſſus, & ſervez pour Entrée.

Vous pouvez auſſi ſervir des épinars au beurre & à la crême à la place des navets, ou bien des oignons blancs blanchis, pelés & cuits dans du boüillon, & achevez de cuire dans du lait ; vous les égouttez & les paſſez en purée à la paſſoire, vous les mettez dans une ſauſſe blanche au beurre frais, & ſervez ſous vos lapins auſſi pour Entrée.

Lapreaux au gîte.

Choiſiſſez des lapreaux qui aient du fumet, habillez-les ſans leur couper les pates ; ouvrez-les de la grandeur de quatre doigts pour les vuider ; tachez enſuite d'en ôter trois ou quatre os des reins les plus près de la queuë, ſans percer la peau, afin que ces os étant ôtés vous puiſſiez les plier de maniere qu'ils ſemblent être au gîte, ayant les quatre pates contre la tête.

Faites une farce avec les foies de vos lapreaux, vous

vous pouvez ajouter quelquefois de la volaille; hachez ces foies avec du lard rapé, ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, fines herbes, fines épices; pilez enſuite le tout dans un mortier; ajoutez deux ou trois jaunes d'œufs pour liaiſon, ſelon la quantité des foies; mettez-en dans le corps de chaque lapreau; recouſſez le trou; trouſſez-les enſuite de maniere qu'en les pliant preſqu'en deux, les quatre pates ſe trouvent jointes contre la téte; faites-les refaire devant le feu; piquez-les enſuite de moyen lard.

Mettez au fond d'une caſſerole bardes de lard, tranches de veau battu, tranches de jambon & un oignon; mettez vos lapreaux deſſus avec ſel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez deſſus même choſe que deſſous; faites-les ſuer ſur un fourneau; moüillez-les enſuite d'une cuillerée de boüillon, & faites cuire feu deſſus & deſſous.

Vos lapreaux étant cuits, égouttez le boüillon au clair dans une autre caſſerole, & les faites cuire au caramel; tirez enſuite les lapreaux de la caſſerole où ils ont cuit; mettez-les glacer dans le caramel comme des fricandeaux. Quand ils ſont glacés, tirez, laiſſez attacher ce qui reſte, & y mettez un peu de jus avec une caraffe de vin de Champagne pour le détacher. Après l'avoir écumé & dégraiſſé, paſſez le tout dans un tamis ſur un plat, & ſervez deſſus vos lapreaux pour Entrée.

Lapreaux au gîte d'une autre façon.

Dépoüillez vos lapreaux juſqu'au bout des pates, que vous conſervez auſſi-bien que les oreilles; vuidez-les en leur ouvrant le ventre le moins que vous pourrez; faites une farce avec leurs foies, champignons, truſes vertes, lard rapé, ſel, poivre, perſil, ciboules, fines herbes & fines épices: le tout haché, pilez-le

dans le mortier avec quelques jaunes d'œufs pour liaiſon; farciſſez en vos lapreaux & les recouſez.

Foncez une caſſerole de bardes de lard; mettez-y vos lapreaux, le ventre ſur les bardes, les oreilles couchées ſur le dos, les pates de derriere & de devant comme s'ils étoient au gîte; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, fines épices; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard; couvrez la caſſerole de ſon couvercle, & les mettez cuire au four. Quand ils ſont cuits, dreſſez-les dans un plat de la même maniere qu'ils ſont au gîte; mettez deſſous le jus qui eſt au fond de la caſſerole, que vous dégraiſſez bien, & que vous liez d'une bonne eſſence; ajoutez-y une échalote hachée, du poivre concaſſé & du jus de citron, & ſervez pour Entrée.

Filets de lapreaux en caiſſe. Voyez au mot *Filet.*

Lapreau piqué aux navets.

Habillez un lapreau & le coupez par membres; piquez-le de petit lard; mettez-le enſuite dans une caſſerole avec une tranche de jambon, un bouquet, du boüillon; faites-le cuire ainſi & le glacez; tournez des navets en amandes; faites-les blanchir & les faites cuire avec du boüillon, du jus & un peu de ſel. Quand ils ſont cuits, mettez-les dans une bonne eſſence; mettez un peu de boüillon dans la caſſerole où vous avez glacé le lapreau; détachez tout ce qui reſte; paſſez-le au tamis & le mettez dans l'eſſence; dreſſez le lapreau, le ragoût de navets autour.

Lapreau aux pois.

Habillez & coupez par membres votre lapreau; paſſez-les enſuite avec de bon beurre, un litron & demi de pois, une tranche de jambon, une douzaine de champignons entiers & un bouquet, que vous ôtez en ſervant avec les

champignons & la tranche de jambon; moüillez le ragoût de moitié jus & moitié boüillon, & de coulis, & le faites cuire. Que la ſauſſe ne ſoit ni trop liée ni trop claire, & ſervez chaudement.

Lapreau en poupeton.

Coupez par membres un lapreau & le faites cuire à la braiſe; paſſez avec un morceau de beurre un ris de veau blanchi, champignons & truſes, que vous coupez en dés, & un bouquet; moüillez de boüillon & de jus, & dégraiſſez. Quand le ragoût eſt preſque cuit, mettez-y du coulis; mettez-y enſuite le lapreau cuit à la braiſe, & le laiſſez refroidir.

Faites un godiveau avec rouelle de veau, graiſſe de bœuf, perſil, ciboules, champignons hachés avec la viande & la graiſſe, deux jaunes d'œufs pour liaiſon; foncez une poupetonniere avec ce godiveau; mettez-en au fond & tout autour, le ragoût froid dans le milieu; couvrez avec le reſte du même godiveau, & faites cuire à petit feu à la braiſe Quand le poupeton eſt cuit, tirez-le ſans le rompre; dreſſez-le dans un plat, bien eſſuié de ſa graiſſe; faites un petit trou au milieu; verſez-y une eſſence claire & ſervez chaudement.

Lapreaux roulés aux piſtaches.

Habillez deux lapreaux, gardez-en les foies deſoſſez-les & prenez garde de couper la peau; étendez-les & mettez deſſus une farce faite de leurs foies avec blancs de poulardes, graiſſe, lard blanchi, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, ſel, poivre, muſcade, jaunes d'œufs pour liaiſon, le tout bien mêlé & pilé enſemble & de bon goût; mettez de cette farce également par-tout; uniſſez avec un couteau trempé dans un œuf battu; roulez les lapreaux;

envelopez-les de bardes de lard & d'une étamine ; ficelez-les & les faites cuire à la braiſe. Quand ils ſont cuits, dévelopez-les, & après les avoir dégraiſſé, ſervez deſſus une eſſence où il y ait des piſtaches dedans.

Lapreaux en Tortuës à la ſauſſe hachée.

Prenez un ou deux lapreaux, que vous deſoſſez par le rable ; tournez-leur enſuite la tête auprès des cuiſſes en forme de tortuë & les ficelez ; foncez une caſſerole de veau & de jambon ; mettez les lapreaux deſſus avec un bouquet, un verre de vin blanc ; couvrez de bardes de lard ; aſſaiſonnez de ſel & poivre, & faites cuire à la braiſe à petit feu.

Paſſez des champignons hachés, une pointe d'ail, un bouquet ; moüillez d'un demi-ſetier de vin blanc & de coulis ; faites cuire votre ſauſſe & la dégraiſſez. Quand les lapreaux ſont cuits, vous pouvez mettre de la ſauſſe où ils ont cuit dans votre ſauſſe hachée ; dégraiſſez-la encore ; faites-la reduire à propos, & ſervez avec les lapreaux.

Lapreaux à la Polonoiſe.

Dépoüillez deux lapreaux de moyenne groſſeur ; vuidez-les ; mettez leurs foies à part ; deſoſſez vos lapreaux tout-à-fait, excepté la tête & le cou ; faites une farce avec leurs foies, blanc de volaille cuite ; lard rapé, perſil, ciboule, champignons, le tout haché & lié de quatre jaunes d'œufs, ſel & poivre ; étendez les lapreaux ſens deſſus deſſous ; mettez par-tout de cette farce que vous uniſſez avec de l'œuf battu ; mettez par-deſſus la farce des lardons de lard, jambon, truffes, jaunes d'œufs durs ; arrangez-les comme une galantine, roulez-les enſuite en commençant par les cuiſſes juſqu'à la tête ; faites-les cuire dans une braiſe de veau & de jambon ; couvrez-les de bardes de lard, moüillez

avec du jus de boüillon, un verre de vin de Champagne, & faites cuire à petit feu.

Quand ils ſont cuits, paſſez la ſauſſe au tamis, dégraiſſez-la, ajoutez-y un peu de coulis, que la ſauſſe ſoit courte & de bon goût, ſervez avec les lapins.

Lapreaux à l'eau-de-vie.

Coupez par membres deux petits lapreaux, caſſez les os pour qu'ils ſe tiennent dans le même état; mettez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon, une tranche de jambon; paſſez-les ſur le feu, mettez dedans deux verres d'eau-de-vie, mettez-y le feu avec du papier, laiſſez le ragoût ſur le feu & remuez toujours juſqu'à ce que le feu de l'eau-de-vie s'éteigne de lui-même; mettez-y un peu de veau blanchi coupé en quatre, champignons & truffes; moüillez avec du boüillon & un peu de coulis, faites cuire le ragoût à petit feu, dégraiſſez-le, & quand il eſt cuit à propos ſervez.

Lapreau en papillote.

Coupez en cinq morceaux un lapreau bien tendre; caſſez les gros os, faites une farce avec le foie, lard rapé, perſil, ciboules, champignons, ail, échalote, le tout haché, ſel & gros poivre; aſſaiſonnez les membres du lapreau avec ſel & gros poivre; mettez ſur du papier froté d'huile une barde de lard, un peu de farce, enſuite un morceau de lapreau; remettez par-deſſus un peu de farce avec une barde de lard; envelopez tout cela avec le papier comme une papillote; faites-en autant aux autres parties du lapreau; mettez du papier huilé ſur le gril, les papillotes deſſus, faites griller à petit feu. Quand elles ſont cuites d'un

côté, tournez-les pour les faire cuire de l'autre ſans les crever. Quand le lapreau eſt cuit à propos, ſervez à ſec avec les papiers.

Cuiſſes de Lapreaux à la Mailli.

Prenez les cuiſſes de deux forts lapreaux, élargiſſez le dedans le plus que vous pourrez ſans les percer; prenez enſuite les filets du reſte des lapreaux que vous coupez en dés; maniez-les avec un peu de perſil, ciboules champignons, ſel, gros poivre; rempliſſez-en le dedans des cuiſſes des lapreaux, couſez-les pour que rien ne ſorte.

Mettez dans une caſſerole des tranches de veau & des bardes de lard; mettez deſſus les cuiſſes de lapreaux, couvrez de bardes de lard, mettez par-deſſus un bouquet, ſel, gros poivre, & les os des lapreaux; moüillez avec du boüillon & un verre de vin de Champagne, & faites cuire à petit feu.

Quand les cuiſſes ſont cuites à propos, dreſſez-les dans un plat; paſſez leur cuiſſon au tamis, dégraiſſez la ſauſſe, mettez-y une cuillerée de coulis, & ſervez avec les cuiſſes de lapreaux.

Terrine de Lapreaux.

Vuidez vos lapreaux, gardez les foies, faites-les refaire & les coupez en trois; piquez-les de moyen lard aſſaiſonné; mettez dans une terrine quelques tranches de jambon avec ſel, poivre & fines épices; arrangez vos morceaux de lapreaux dans la terrine avec même aſſaiſonnement deſſus que deſſous; mettez-y quelques truſes vertes & quelques champignons; couvrez de tranches de bœuf bien battues & de quelques bardes de lard; couvrez la terrine de ſon couvercle, mettez de la pâte autour, que le feu ne ſoit point trop vif. Quand la terrine eſt cuite,

découvrez-la, ôtez-en les tranches de bœuf & les bardes de lard & la dégraiſſez bien.

Faites un coulis de foies de la même maniere que celui du pâté de lapin. (Voyez ci-après l'article *Pâté de Lapin.*) Jettez ce coulis dans votre terrine, & ſervez chaudement.

Autre façon.

Ou bien ôtez la tête de vos lapreaux, coupez-les en quatre & les lardez; foncez une caſſerole de veau & de jambon; paſſez les lapreaux dans du lard fondu, & les arrangez ſur les tranches de veau avec ſel, poivre, un bouquet, racines, oignons, clous de girofle, une pointe d'ail; couvrez-les de bardes de lard, & faites cuire à très-petit feu dans leur jus. Quand ils ſont cuits, dreſſez-les dans la terrine, mettez du coulis dans la terrine où ils ont cuits, faites-lui faire quelques boüillons pour le dégraiſſer, paſſez-le au tamis, mettez-y le jus de deux oranges, & ſervez ſur les lapreaux.

Tourte de Lapins & de Lapreaux.

Coupez vos lapins par morceaux, paſſez-les dans une caſſerole avec du lard fondu, un peu de farine frite, fines herbes, ciboulettes, ſel, poivre, muſcade & un peu de boüillon. Quand ils ſont paſſés, laiſſez-les refroidir.

Foncez votre tourte de pâte fine, garniſſez-la de morilles, truſes, lard pilé avec vos lapins; recouvrez-la de même pâte, faites cuire une heure & demie, & quand elle eſt cuite à moitié, mettez-y la ſauſſe où vous les avez paſſés, & un jus d'orange en ſervant.

Autre Tourte de Lapins ou Lapreaux.

Choiſiſſez des lapins ou des lapreaux qui aient du fumet, gardez-en le foie, coupez-le par morceaux; foncez d'une pâte fine votre tourtiere, mettez-y au fond du lard rapé, ſel, poivre, muſcade, un peu de baſilic; arrangez

enſuite vos morceaux de lapins avec même aſſaiſonnement deſſus que deſſous, mettez-y un oignon piqué de clous ou bien un bouquet; mettez par deſſus des tranches de veau, bardes de lard rapé & un morceau de beurre; couvrez d'une abaiſſe de même pâte, & mettez cuire ſous un couvercle ou bien au four pendant trois heures.

Quand elle eſt cuite, découvrez-la, ôtez-en les tranches de veau & les bardes de lard, dégraiſſez-la bien & y jettez un coulis de foies de lapins. (Voyez ci-deſſus à l'article *Lapins en caſſerole*, la maniere de le faire,) & ſervez chaudement.

Il y en a qui y mettent des champignons & des truſes, cela dépend de la fantaiſie.

Pâté chaud de Lapins.

Prenez des lapins qui aient un bon fumet, gardez-en les foies, coupez-en la tête & le bout des cuiſſes; piquez-les de gros lard, aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboules, fines herbes, fines épices; dreſſez votre pâté à l'ordinaire, garniſſez-en le fond de lard rapé avec ſel, poivre, fines herbes, fines épices; arrangez-y vos lapins coupés par moitié; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, ajoutez-y un bouquet; couvrez de tranches de veau & bardes de lard & d'un peu de lard rapé; mettez l'autre abaiſſe, dorez d'œufs, & mettez cuire au four.

Coupez par tranches une livre de roüelle de veau & un morceau de jambon, garniſſez-en le fond d'une caſſerole pour faire un coulis, mettez-y quelques oignons & carotes, & vos foies de lapins deſſus; couvrez la caſſerole, & laiſſez ſuer. Quand vos foies ont ſenti la chaleur, tirez-les, pilez-les enſuite dans le mortier; pouſſez enſuite votre coulis ſur le fourneau, & quand il eſt attaché comme un jus de veau,

jettez-y un peu de lard fondu & une pincée de farine ; remuez, mouillez de jus, assaisonnez d'un peu de fines herbes, d'une ciboule entiere, d'un peu de persil, deux ou trois clous, autant de champignons, & autant de truses ; mettez-y deux ou trois petites croûtes de pain, & laissez mitonner une demi-heure ; retirez ensuite les tranches de veau de la casserole, délayez-y vos foies pilés, passez le coulis à l'étamine, & le vuidez dans une casserole pour le conserver chaudement sans le faire boüillir.

Votre pâté étant cuit, ouvrez-le, ôtez-en les tranches de veau, dégraissez-le bien ; dressez-le proprement dans un plat, jettez dedans votre coulis, & servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Lapin froid.

Votre lapin proprement habillé, cassez-lui les os, piquez-le de gros lard & de jambon, assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices ; rangez-le sur une abaisse de pâte ordinaire avec laurier, beurre frais, bardes de lard & lard pilé assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices ; couvrez & façonnez votre pâté & faites cuire.

Les pâtés de Dindons, de Canards, Perdrix, Faisans, Beccasses, Poulardes, Oisons, Sarcelles & autres, se font de la même maniere que les pâtés de Lapin.

Autre pâté de Lapin froid.

Votre lapin proprement habillé, piquez-le de gros lard & de jambon assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil & ciboules hachées.

Pilez les foies avec une truse verte hachée & du lard rapé ; assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre, farcissez-en le corps de votre lapin ; faites une abaisse de pâte commune, (voyez au

mot *Pâte*, la maniere de la faire ;) faites un lit de lard pilé avec ſel, poivre, fines herbes, fines épices & une feüille de laurier ; arrangez deſſus votre lapin avec des truſes vertes pelées ; mettez même aſſaiſonnement deſſus que deſſous, ajoutez du lard pilé, un morceau de beurre frais, garniſſez-bien de bardes de lard ; couvrez d'une abaiſſe de même pâte, frotez d'œufs & faites cuire au four l'eſpace de quatre heures plus ou moins ſuivant le degré de chaleur.

Faites un trou au milieu de peur qu'il ne creve; quand il eſt cuit, tirez-le, bouchez le trou & le laiſſez refroidir. Quand il eſt froid, ôtez le papier de deſſous, ouvrez le, mettez une ſerviette blanche ſur un plat de la grandeur de votre pâté, mettez le pâté deſſus, & ſervez pour Entremets.

Les pâtés de Faiſans, de Beccaſſes, de Dindons & de Perdrix froids, ſe font de la même maniere que les pâtés de Lapins froids.

Boudin de Lapin.

Faites boüillir trois demi-ſetiers de lait avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, du perſil, une ciboule entiere, du thin, du laurier, du baſilic ; faites réduire ce lait à un tiers. Quand il eſt réduit, paſſez-le au tamis, mettez dedans pluſieurs foies de lapins hachés, une demi-livre de panne coupée en petits quarrés, un peu de ſel & fines épices ; mêlez-y dix jaunes d'œufs ; faites chauffer le tout ſur un petit feu en le remuant toujours. Quand tout eſt bien mêlé & point trop chaud, entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long ; ne les rempliſſez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuiſant ils renfleront & feroient crever votre boudin.

Quand vos boudins ſeront faits, mettez-les

cuire dans de l'eau boüillante pendant environ un quart d'heure.

Pour connoître s'ils ſont cuits, piquez-les un peu avec une épingle ; s'il en ſort de la graiſſe, c'eſt une marque qu'ils ſont cuits ; tirez-les alors & les mettez dans l'eau fraîche ; dreſſez après ſur un plat pour les faire griller quand vous en aurez beſoin.

Ces boudins ſe ſervent à ſec pour Hors-d'œuvres.

On a vu au commencement de cet article, les qualités & les propriétés des lapins & des lapreaux, conſidérés comme un aliment ſimple : on a dit à quels tempéramens il convenoit ou non. Les différentes préparations le rendent plus ou moins ſalutaire, ſuivant les différens degrés d'aſſaiſonnemens. On ne ſçauroit preſcrire de régle certaine là-deſſus ; il eſt ſeulement bon d'obſerver que les graiſſes & le lard dont on l'aſſaiſonne, ne ſervent qu'à le rendre plus indigeſte & plus peſant, & que pour prévenir cet inconvénient, on y prodigue le ſel, le poivre, ainſi que les autres aſſaiſonnemens dont le fréquent uſage eſt très-préjudiciable, comme on peut le voir ſous les articles particuliers.

LARD, *Lardum* ou *Laridum*. On peut dire en général que le lard eſt très-mal-ſain, ſurtout pour ceux qui ne font point d'exercice violent. A l'article *Porc*, nous avons dit que la chair de cet Animal étoit un aliment mal-faiſant ; on peut ajouter que lorſque le ſel l'a endurcie, & qu'elle a été ſéchée à la fumée, elle n'en eſt que plus indigeſte, & conſequemment capable de cauſer des obſtructions.

D'ailleurs la graiſſe du lard devenant ordinairement rance & acrimonieuſe, elle ne peut produire que de mauvais effets ſur l'eſtomac, &

quelquefois excorier la bouche & le goſier. Voyez l'article *Cochon.*

Le lard des cochons nourris de gland eſt plus ferme que le lard de ceux qui ne mangent que du ſon.

On appelle petit lard un morceau de cochon où il y a un peu de chair qui tient au lard & qu'on met au pot.

On appelle fléche de lard cette graiſſe qu'on leve tout le long d'un des côtés d'un porc, qu'on ſale & qu'on garde long-tems.

On tire du gros lard des lardons pour piquer les viandes.

Maniere de faire le lard.

Prenez le lard de deſſus le cochon, ne laiſſez de chair que le moins que vous pouvez ; arrangez-le ſur des planches dans la cave, & mettez une livre de ſel ſur dix livres de lard ; après l'avoir froté de ſel partout, mettez-le l'un ſur l'autre, chair contre chair ; mettez des pierres ſur le lard & des pierres ſur les planches pour le charger, afin que le lard en ſoit plus ferme; laiſſez-le au moins quinze jours dans le ſel, & le ſuſpendez enſuite dans un endroit ſec pour le faire ſécher.

On fait des pois & des ômelettes au lard. Voyez les articles *Pois & Omelette.*

Le lard ſe mange auſſi en griblettes : pour cela on le fait frire tout ſeul dans une caſſerole ou dans une terrine.

LARDER, *Larido configere.* Terme de cuiſine, paſſer des lardons à travers une viande avec une lardoire.

Pour larder proprement une viande, il faut que les lardons ſoient gros comme la moitié du petit doigt & bien aſſaiſonnés de ſel & de poivre, puis avec une groſſe lardoire on les paſſe à travers cette viande.

On larde le bœuf pour le mettre à la mode & à la roïale. (Voyez au mot *Bœuf*, l'article *Bœuf à la mode.*)

On larde auſſi les langues fourées & les viandes qu'on met en pâte.

Pour la volaille & autre, on dit piquer & non pas larder.

LARDOIRE. Petit inſtrument en forme d'aiguille qui ſert à larder. Il eſt pointu par un bout & ouvert par l'autre pour y inſérer le lardon ; il y en a de cuivre & de bois, & de différente grandeur.

LARDON. Petit morceau de lard dont on garnit la chair avec une lardoire, ſoit qu'on la veüille rôtir, ſoit qu'on la veüille cuire d'une autre façon. Il y a de gros & de petits lardons ; ceux-ci s'employent pour les viandes rôties, & les autres pour le bœuf à la mode, & autres apprêts où il faut que les viandes ſoient lardées pour avoir plus de goût, comme les pâtés & les daubes.

LAURIER, *Laurus.* Le laurier franc dont on parle ici, eſt un arbre dont la tige qui eſt unie & ſans nœuds, s'éleve à une hauteur médiocre dans les pays temperés. Ses feüilles ſont un peu longues, larges de deux doigts, toujours vertes, attachées par des queuës courtes, d'un goût âcre, aromatique & un peu amer.

On les employe dans les ſauſſes pour en relever le goût, & pour le jambon.

LAYE, *Sus nemoris cultrix.* Femelle du ſanglier. Elle s'apprête de même que le ſanglier. Voyez cet article.

LECHEFRITE. Uſtenſile de cuiſine long & at qui a deux petites gouttieres aux deux bouts, 'on met ſous la broche pour recevoir la uiſſe des viandes qu'on y rôti : il y en a de ndes & de petites.

LEGUME, *Legumen.* On entend par *légumes* les grains qui viennent en gouſſes & qu'on cueille avec la main, à la différence des blés, des avoines & de pluſieurs autres qui ſe ſcient ou ſe fauchent. C'eſt là le vrai ſens de légumes; ainſi nous ne mettrons point au rang des légumes le millet, l'orge, le gruau, le ris, comme font quelques-uns, & nous n'entendons par-là que les pois, les féves, les lentilles & les haricots, qui ſont des légumes proprement dits.

C'eſt quelque choſe de ſingulier que les éloges que quelques auteurs ont donné aux légumes pour élever ces alimens au-deſſus de la viande, & les propoſer comme la nourriture la plus convenable à l'homme : mais à conſulter l'expérience, on trouve que cet aliment eſt ſi peſant & ſi indigeſte, qu'il ne convient qu'aux eſtomacs les plus vigoureux, & qu'il n'y a gueres que les ouvriers & les gens de la campagne accoutumés à une vie laborieuſe & pénible qui en puiſſent impunément faire leur nourriture ordinaire. On en ſera pleinement convaincu en éxaminant les qualités de chaque légume en particulier.

Ainſi les perſonnes délicates ne doivent en manger que très-peu ou point du tout; & Hipocrate remarque que de quelque maniere qu'on les mange, ſoit frits, ſoit bouillis, ſoit verds, ſoit dans leur maturité, ils ſont toujours flatueux, à moins que pour en corriger la mauvaiſe qualité, on n'en uſe avec d'autres alimens; ce qui fait dire à un ſavant moderne que les légumes, tels que les pois, les lentilles, les féves, les haricots, &c. ne peuvent convenir qu'à ceux qui ont le ventre trop abattu.

Sanctorius remarque auſſi que l'uſage de ces ſortes d'alimens empêche la tranſpiration; & cela ſeul doit faire redouter les légumes à tous ceux qui ne ſont pas d'une forte complexion &

ii menent une vie ſédentaire.

LENTILLE, *Lens* ou *Lenticula*, ſorte de gume. Les lentilles ſont de petites ſemences ndes & plates, convexes au milieu, minces ers les bords, dures, liſſes, les unes blanches, s autres jaunes, les autres rougeâtres, les au- es noirâtres. Elles viennent dans de petites ouſſes portées par une plante haute d'environ n pied ou un pied & demi, dont les feüilles reſſemblent aſſez à celles de la veſce, excepté u'elles ſont plus petites. Ces ſemences ſont deux eſpeces; la premiere eſt deux fois plus etite que l'autre, & la plante où elle vient eſt uſſi moins belle & moins grande que celle de ſeconde. La fleur outre cela en eſt blanchâtre, u lieu que celle de la ſeconde eſt tout-à-fait anche.

Les lentilles, ſoit de la grande, ſoit de la ite eſpece, ſont fort d'uſage parmi les alimens; ependant elles ſont de difficile digeſtion : elles ncommodent l'eſtomac, elles cauſent des fla- ulences, tant dans le viſcere que dans les in- ſtins.

Elles paſſent pour engendrer un ſang épais & argé de parties terreſtres & de bile noire.

Elles renferment un ſel âcre abondant, beau- oup de parties terreſtres & peu de parties ſul- ureuſes; & de-là il eſt aiſé de juger de leurs auvaiſes qualités.

Elles appeſantiſſent la tête & les yeux, ce ui les rend très-dangereuſes aux gens de lettres. lles produiſent outre cela un ſuc atrabilaire, où peuvent naître quelquefois des cancers & uſieurs autres maladies de cette nature.

A la vérité la décoction de lentilles lâche le entre, parce que l'eau diſſout le ſel eſſentiel de légume, qui eſt très-propre à produire cet fet : mais l'eau ne ſe charge point des parties

terreſtres des lentilles, qui les rendent aſtringentes; ainſi la décoction de lentilles, & les lentilles en ſubſtance ont des qualités bien différentes.

Les lentilles deviennent quelquefois extrêmement dures, & on en trouve qui ſont preſque pétrifiées; ce qui marque, dit Simon Pauli, que ce légume abonde en ſel fixe, & ne peut être par conſéquent une nourriture favorable à la ſanté. Cet habile Médecin ajoute qu'il faut abſolument ſouſcrire à l'arrêt de ceux qui condamnent les lentilles à ne jamais paroître ſur les tables.

Quelque mal-ſain que ſoit ce légume, l'expérience a appris qu'on peut les rendre moins malſains en y mélant de la poirée; la raiſon de cela eſt que le ſuc de poirée renferme un ſel nitreux qui lâche le ventre & qui prévient par-là une partie des mauvais effets que la ſubſtance trop terreſtre de la lentille pourroit cauſer.

Un ancien Médecin a dit que la nature ſembloit avoir mis dans les lentilles tout ce qu'elle avoit de plus mauvais, & que ce légume étoit tel, qu'on ne pouvoit le corriger entierement de quelque maniere qu'on l'apprêtât; & cette opinion avoit tellement prévalu chez les anciens, qu'ils diſoient qu'il ne falloit pas moins que la prudence d'un ſage pour l'appréter: de-là le proverbe parmi eux, que le ſage réuſſiſſoit à tout, juſques même à apprêter des lentilles.

On peut conclure de tout cela, que les lentilles ne conviennent qu'aux bons eſtomacs, & même qu'avec cet avantage on doit en uſer rarement & ſobrement, & que les perſonnes délicates & mélancoliques doivent abſolument s'en interdire l'uſage.

Maniere d'apprêter les Lentilles.

Choiſiſſez les lentilles ordinaires bien nourries, larges, d'un beau blond, & qui ſe cuiſent en peu

peu de tems ; après les avoir lavées & épluchées, faites-les cuire dans de l'eau, & les fricaſſez comme les haricots blancs.

On ſe ſert des petites lentilles ou lentilles à la Reine pour faire des coulis, parce que la couleur en eſt plus belle.

Coulis de Lentilles.

Après avoir bien lavé & épluché vos lentilles, faites-les cuire avec bon boüillon gras ou maigre, ſuivant l'uſage que vous en voulez faire ; quand elles ſont cuites, paſſez-les à l'étamine en les moüillant de leur boüillon ; aſſaiſonnez ce coulis de bon goût, & vous en ſervez pour ce que vous jugerez à propos, ſoit potage ou terrine.

Autre coulis de Lentilles.

Prenez des croûtons de pain, carotes, panais, racines de perſil, oignons coupés par tranches, paſſés à l'huile ou au beurre bien chaud. Si C'eſt en gras, vous y mettez du lard bien roux, & vous y jettez vos racines & vos croûtes de pain. Faites riſſoler le tout juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un gratin bien roux ; mettez-y des lentilles cuites & un peu de boüillon, & aſſaiſonnez de bon goût ; ajoutez un morceau de citron, & après quatre ou cinq boüillons, paſſez votre coulis dans l'étamine.

Ce coulis vous ſert pour les potages de lentilles, pour les potages aux croûtes farcies de lentilles, aux croûtes farcies de brochet aux lentilles & pour beaucoup d'autres, comme de ſoles, de vives, de carpes : en gras, pour des potages de pigeons, de canards, de perdrix, &c.

Autre coulis de Lentilles en maigre.

Mettez un peu de beurre dans une caſſerole, un oignon coupé par tranches, une carote, un panais, & faites rouſſir ſur un fourneau. Quand cela eſt un peu roux, moüillez d'un boüillon

de poiſſon, ſelon la quantité que vous voulez faire de coulis ; affaiſonnez de deux ou trois clous, d'un peu de baſilic, de perſil, d'une ciboule entiere, deux rocamboles, quelques champignons & quelques croûtes de pain, & laiſſez mitonner le tout enſemble ; écraſez des lentilles cuites dans un boüillon de racines ; vuidez-les dans la caſſerole où eſt le coulis, & laiſſez mitonner un peu ; paſſez enſuite ce coulis à l'étamine pour vous en ſervir.

Potage de Lentilles en maigre.

Mettez cuire des lentilles avec un boüillon de racines ; faites un coulis comme on vient de le dire. Quand il eſt paſſé à l'étamine, mettez-y une cüillerée de lentilles entieres ; mitonnez des croûtes de boüillon de poiſſon ; mettez un petit pain farci au milieu ; jettez le coulis de lentilles ſur votre potage & le ſervez chaudement.

LEVAIN, *Fermentum*. Morceau de pâte aigrie ou imbibée de quelque acide qui fait lever, enfler & fermenter l'autre pâte avec laquelle on le mêle. Le pain ordinaire eſt fait avec du levain ; c'eſt ce qui le rend plus leger. (Voyez l'article *Pain*.) Il faut toujours tenir le levain chaudement, & principalement en hiver.

LEVRAUT, *Lepuſculus*. C'eſt le petit d'un lievre. Pour ſes propriétés & pour ſes apprêts, voyez l'article *Lievre*. Les meilleurs levrauts ſont ceux qui naiſſent en Janvier. Pour s'aſſurer de la jeuneſſe d'un levraut de trois quarts, ou qui eſt parvenu à ſa grandeur naturelle, il faut lui prendre les oreilles & les écarter l'une de l'autre. Si la peau ſe relâche, c'eſt ſigne qu'il eſt jeune ; mais ſi elle tient ferme, c'eſt ſigne qu'il eſt dur & qu'il n'eſt plus levraut.

LIAISON, *Lentor*, ſe dit en cuiſine des ſauſſes épaiſſes ou liées par le moyen de la farine frite,

des jaunes d'œufs ou des coulis.

LIEVRE, *Lepus*. Animal à quatre pieds assez connu. Il est lâche & timide ; il a l'oreille si fine, qu'il entend le moindre bruit qu'on fait autour de lui. Quelques-uns ont cru que le lievre étoit hermafroidite, mais pour peu qu'on l'éxamine, on distinguera aisément le mâle d'avec la femelle.

Les lievres différent beaucoup par rapport à leur couleur. Il y en a de bleux, d'autres bruns, d'autres d'un jaune doré. Dans les païs froids & septentrionnaux il y en a beaucoup de blancs. On en voit aussi quelques-uns de semblables en France.

Les lievres différent encore par rapport aux lieux où ils vivent. Les uns habitent les montagnes, les autres les plaines, les autres les lieux humides & marécageux. Dans certains endroits ils sont plus gros, plus grands & plus gras, selon qu'ils trouvent plus ou moins de nourriture. Enfin l'on voit quelquefois des lievres cornus, mais ils ne sont pas communs.

On doit choisir le lievre assez jeune, tendre, gras, bien nourri, & qui ait été fortement couru à la chasse. Il nourrit médiocrement, & produit un assez bon suc. Il contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, de sel volatil & de terre.

Quoique la chair du lievre soit d'une saveur assez agréable, ce n'est pas toujours un aliment fort convenable pour la santé, principalement quand cet animal est un peu trop vieux, parce que comme il est d'un tempérament sec & mélancolique, plus il est avancé en âge, & plus sa chair est compacte & difficile à digérer & propre à causer des humeurs grossieres & mélancoliques.

Il est donc à propos de choisir le lievre assez

jeune, parce que ſa chair eſt pour-lors plus humide, plus tendre & plus agréable au goût. On eſtime aſſez les lievres juſqu'à ſix, ſept, ou tout au plus juſqu'à huit mois; mais quand ils ont un an, on en fait beaucoup moins de cas.

Il y a des gens qui les aiment quand ils viennent de ſortir tout nouvellement du ventre de la mere; mais ils ſont alors trop viſqueux.

Les lievres qui habitent dans les lieux humides ne ſont pas à beaucoup près ſi bons à manger que ceux qui vivent dans les plaines & dans les montagnes, parce que ces derniers ſe nourriſſent d'herbes aromatiques, qui rendent leur chair d'un goût plus exquis & plus relevé.

Il faut encore remarquer que le lievre eſt meilleur en hiver qu'en été, parce que le froid mortifie & attendrit ſa chair, qui eſt naturellement un peu dure & compacte.

Le lievre convient principalement en hiver aux jeunes gens ſanguins, aux perſonnes graſſes; mais les mélancoliques & ceux qui abondent en humeurs terreſtres doivent s'en abſtenir ou en uſer modérément.

Lievres & Levraux rôtis.

Dépoüillez-les & les éventrez; frotez-les de leur ſang; faites-les refaire ſur la braiſe; étant refaits, piquez-les de menu lard, & les mettez à la broche; étant cuits, tirez-les & les ſervez chaudement à la ſauſſe douce, avec ſucre & canelle. On la fait boüillir; il faut qu'elle ſoit comme un ſyrop un peu clair, ou autrement avec une ſauſſe qui ſe fait en mettant du vinaigre boüillir avec du ſel, poivre & un oignon piqué de clous.

Lapreaux à la Saingaraz.

Piquez-les proprement & les faites rôtir; ayez enſuite des tranches de jambon battuës; paſſez-les avec un peu de lard & de farine, un bou-

quet de fines herbes, & de bon jus qui ne ſoit pas ſalé. Faites cuire le tout enſemble ; mettez-y un filet de vinaigre ; liez cette ſauſſe avec un peu de coulis de pain ; coupez les lapreaux en quatre ; dreſſez-les dans un plat ou aſſiette ; jettez la ſauſſe deſſus avec les tranches de jambon, & ſervez chaudement après avoir dégraiſſé la ſauſſe.

Lievre à la Bourgeoiſe.

Prenez un lievre, dont vous coupez les membres ; mettez le ſang à part ; bardez la viande avec du gros lard ; faites-le cuire avec du boüillon, une chopine de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, ail, clous de girofle, muſcade, thin, laurier, baſilic, ſel, gros poivre ; faites cuire à petit feu ; prenez le foie du lievre ; pilez-le très-fin ; paſſez-le au tamis avec une goutte de boüillon ; mettez enſuite ce petit coulis avec le ſang du lievre. Quand ce ragoût eſt cuit à propos, & la ſauſſe tout-à-fait réduite, mettez-y le ſang & le foie paſſés ; faites lier la ſauſſe, ſans qu'elle boüille ; ajoutez-y un peu de capres fines entieres & ſervez.

Autre Ragoût.

Prenez un ou pluſieurs levraut, dépecez-les par quartiers ; piquez-les de gros lardons aſſaiſonnés ; paſſez-les à la caſſerole avec lard fondu & farine ; mettez-y du boüillon, un verre de vin blanc, ſel, poivre & bouquet de fines herbes ; laiſſez le tout cuire à propos. Quand vous verrez que la ſauſſe ſera aſſez liée, ſervez ces levraux au jus d'orange.

Levraut à la Suiſſe.

Mettez-les par quartiers & les lardez de gros lard ; faites-les cuire avec du boüillon ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous & un peu de vin ; étant cuits, paſſez le foie & le ſang par la caſſerole avec un peu de farine, & mêlez le tout

enſemble avec un filet de vinaigre, olives deſoſſées & capres, & ſervez chaudement.

Lievre en civet.

Coupez-le par membres, gardez-en le ſang s'il y en a; faites-le cuire dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet bien garni; paſſez-le ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, & moüillez avec du boüillon, une chopine de vin blanc; aſſaiſonnez de ſel & de poivre. Quand il eſt cuit, ſi vous avez de ſon ſang, mettez-le dedans, faites lier la ſauſſe ſur le feu, & ſervez à courte ſauſſe.

Autre maniere.

Levez les cuiſſes entieres & les épaules, mettez le reſte par morceaux, lardez-les de gros lard, & les paſſez à la poële avec lard fondu au perſil; enſuite faites-le cuire avec boüillon, vin rouge, un bouquet de fines herbes, ſel, poivre, laurier & citron verd; laiſſez cuire le tout, fricaſſez le foie à part, & l'ayant pilé, paſſez-le par l'étamine avec farine frite, un peu du même boüillon, & jus de citron; mêlez le tout; étant cuit ſervez chaudement.

Levraut à la daube.

Mettez-le par quartiers & le lardez de gros lard; faites-le cuire avec boüillon, ſel, poivre, clous de girofle & un peu de vin; laiſſez mittonner le tout. Etant cuit, paſſez le foie & le ſang à la poële avec un peu de farine, mêlez le tout enſemble avec un filet de vinaigre, olives deſoſſées & capres, puis ſervez chaudement pour Entrée.

Levraut en filets à la ciboulette.

Il faut prendre un ou deux Levrauts, les barder & les faire cuire à la broche; levez-en après les filets, coupez-les plus minçes que vous pourrez, prenez de la petite civette, hachez-la menu; ayez une bonne eſſence de haut goût,

ettez dedans les filets avec la civette, du os poivre, un jus de citron, & les faites auffer ſans qu'ils boüillent.

Filets de levraux à la Czarienne. Voyez au ot *Filets.*

Levraux au ſang.

Prenez cinq pigeons en vie, tuez-les, metez le ſang ſur une aſſiette, mettez-y du jus de itron pendant qu'il eſt chaud, pour empêcher u'il ne tourne; échaudez les pigeons, & les rouſſez, les pattes en dedans; faites-les blanchir t les paſſez avec deux pains de beurre de Vanre ou autre en même quantité; joignez-y un ouquet, une tranche de jambon, un ris de veau lanchi, des champignons, truſes; moüillez vec un peu de réduction & de boüillon, faites uire & l'aſſaiſonnez de bon goût. Quand il eſt uit, liez-le avec le ſang, en le remuant ſur le eu pour empêcher qu'il ne tourne: il ne faut as qu'il boüille. Laiſſez-le refroidir; prenez enuite un levraut & le dépoüillez & le vuidez; 'il a du ſang dans le corps, mettez-le avec ceui des pigeons avant que le ragoût ſoit lié; renez la chair du levraut & la levez par filets; achez-la avec un peu de jambon crû, perſil, iboules, champignons, ail; liez cette farce vec cinq jaunes d'œufs, prenez preſque autant le lard que vous avez de farce, coupez-le n petits dés, & le maniez avec la farce our les bien mêler enſemble: que cette farce oit de bon goût. Foncez enſuite une poupetonliere de bardes de lard, mettez-y la farce, aites un trou dans le milieu pour mettre le agoût de pigeon l'eſtomac en deſſous; recouvrez le deſſus avec la même farce & des bardes e lard; mettez un couvercle ſur la poupetonliere, & faites cuire au four. Quand il eſt cuit, gouttez-le de ſa graiſſe, dreſſez-le dans le plat

que vous devez ſervir, & prenez garde de la rompre. On fait un trou en deſſus pour mettre ce qu'on en a ôté, ſans qu'il y paroiſſe, ainſi qu'une ſauſſe au vin de Champagne.

Terrine de Lievre ou de Levraut.

Dépoüillez un lievre, ôtez-en la peau & levez-en les filets; piquez-les d'un moyen lard bien aſſaiſonné; mettez deux ou trois bardes de lard au fond d'une terrine, quelques tranches de jambon; aſſaiſonnez-les de ſel, de poivre & de fines épices; arrangez les filets de lievre dans la terrine, & les aſſaiſonnez deſſus comme deſſous; mettez-y des truſes vertes & quelques champignons; couvrez ces filets de tranches de bœuf bien battuës avec quelques bardes de lard; couvrez la terrine de ſon couverclé, mettez-y de la pâte autour, & la faites cuire feu deſſus & deſſous: prenez garde que le feu ne ſoit point trop vif. Le tout étant cuit, découvrez la terrine, ôtez les tranches de bœuf & de lard, dégraiſſez la ſauſſe, voyez ſi elle eſt d'un bon goût; jettez dedans une eſſence de jambon & la ſervez chaudement.

Tourte de filets de Lievre & Levraut.

Votre lievre dépoüillé, levez-en les filets, piquez-les de moyen lard bien aſſaiſonné; faites une abaiſſe d'une pâte briſée, foncez-en une tourtiere; mettez au fond un lit de lard rapé avec ſel, poivre, fines épices, tant ſoit peu de fines herbes; arrangez-y enſuite vos filets; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous; ajoutez bardes de lard & un peu de beurre frais; couvrez d'une abaiſſe de même pâte, faites une bordure autour; frotez d'un œuf battu, & mettez cuire au four ou ſous un couvercle. Quand votre tourte eſt cuite, dreſſez-la dans un plat, ôtez-en

en les bardes de lard; dégraiſſez-la, jettez dedans une eſſence de jambon; recouvrez & ſervez chaudement.

La tourte de levraut ſe fait de la même maniere que la précédente.

Páté chaud de filets de Lievre.

Levez tous les filets d'un lievre, paſſez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre; perſil, ciboules, une pointe d'ail haché, des champignons preſque entiers, & les laiſſez refroidir. Dreſſez le pâté & le foncez de lard rapé, les filets froids deſſus avec ſel & poivre; couvrez de bardes de lard & de beurre, finiſſez le pâté à l'ordinaire. Quand il eſt cuit, dégraiſſez-le, mettez-y une bonne eſſence avec le jus de deux oranges, & ſervez chaudement.

Páté de Levraut en fuſée.

Deſoſſez votre levraut, levez-en tous les filets, hachez-les très-fin, ajoutez-y perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, du lard rapé près d'une livre, dix jaunes d'œufs; prenez trois quarterons de lard coupé en petits dés, du jambon coupé de même, une chopine de crême ſel, fines épices mêlées; maniez bien le tout enſemble, dégraiſſez votre pâté, mettez au fond des bardes de lard, la viande deſſus; couvrez de bardes de lard & d'une abaiſſe de même pâte & faites cuire. Il faut plus de tems pour la cuiſſon des pâtés hachés, que pour celle des autres.

Quand vous voulez faire un pâté plus fort, vous pouvez y ajouter de la roüelle de veau.

Lievre en pâté en pot.

Dépouillez & vuidez un gros lievre, tirez-en ſes filets; coupez du lard en lardons, maniez-le avec perſil, ciboules, ail, thin, laurier, baſic, le tout haché très-fin, ſel, fines épices; dez tous les filets, mettez-les dans une pe-

tite marmite avec un demi-ſetier d'eau-de-vie ; un morceau de beurre, ſel, fines épices, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes ; couvrez de bardes de lard, & faites cuire ſur de la cendre chaude pendant quatre ou cinq heures.

Quand le pâté eſt cuit comme il faut, arrangez dans une terrine tous les filets ; couvrez-les de bardes de lard, mettez la ſauſſe par-deſſus qui doit être courte ; laiſſez refroidir & ſervez pour un plat d'Entremets.

Pâté de Lievre à la Bourgeoiſe.

Habillez votre lievre, gardez-en le ſang ; coupez-le par membres, lardez-le par-tout avec de gros lardons, aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil & ciboule, ail, le tout haché ; mettez-le enſuite dans une petite marmite avec un demi verre d'eau-de-vie & un morceau de beurre, faites-le cuire à petit feu. Quand il eſt cuit & qu'il n'y a preſque plus de ſauſſe, mettez-y le ſang, faites-le chauffer ſans bouillir ; dreſſez-le dans un plat ou dans une terrine ; rapprochez bien tous les morceaux pour qu'ils paroiſſent n'en faire qu'un, & ſervez ce pâté froid pour Entremets comme le précédent.

Voyez les articles *Tourte* & *Pâté*, les effets que peuvent produire les lievres accommodés de cette façon.

LIMAÇON, *Cochlea*. Animal enfermé dans une coquille faite en forme de ſpirale. Il y a les limaçons de jardins, & les limaçons de vignes, les limaçons de mer & les limaçons de rivieres. Les Romains en compoſoient différens mets après les avoir nourris & engraiſſés d'une façon particuliere dans des eſpeces de ſouterrains deſtinés à cet uſage.

On en mange encore dans bien des endroits ; les Italiens, dit Henri Mundius, & ceux qui entendent le mieux la cuiſine, préparent avec

des limaçons, du vin, des aromates & de l'huile, un mets qui eſt extrêmement recherché des perſonnes délicates.

On préfére en France les petits limaçons blancs que l'on trouve dans les vignobles & dans les pepinieres aux autres; on les mange ſurtout au printems & durant le carême. Dès-que les vignes ont commencé à bourgeonner, & que leurs tendrons ont groſſi, on ne s'en ſoucie plus.

Voici la maniere dont on les prépare; on les lave trois fois dans l'eau froide pour en ôter la mucoſité; on les fait enſuite boüillir dans deux ou trois eaux différentes, afin de ramollir leur chair qui eſt extrêmement dure. Il y en a qui les font frire, & d'autres qui en font des pâtés que l'on a ſoin d'aſſaiſonner le plus qu'on peut.

Tous les Médecins conviennent que la chair des limaçons eſt extrêmement peſante & difficile à digérer; elle nourrit pourtant beaucoup, mais le trop grand uſage qu'on en fait, engendre de la bile noire.

On peut dire en général que les limaçons conviennent à ceux qui ont beſoin d'une diette mucilagineuſe & gluante, & par conſéquent aux perſonnes d'un tempérament fort & robuſte; mais cette circonſtance fait douter qu'ils ſoient propres pour les phthiſiques, pour ceux qui ont une maladie de conſomption, & qui ſont exténués.

On doit apporter beaucoup de ſoin dans le choix que l'on fait des limaçons.

Il y a dit M. Andry, des limaçons de pluſieurs ſortes, ſuivant les endroits où ils ſe nourriſſent. Ceux des lieux ombrageux ſentent la bourbe & le limon. Ceux qui ſe nourriſſent en plein air & qui vivent de ſerpolet, de pouliot, d'origan & autres herbes aromatiques, ont meil-

leur goût. Les limaçons d'hiver & que l'on prend dans la terre où ils ſe tiennent cachés, ſont préférables à ceux du printems & de l'été; mais ni les uns ni les autres ne méritent place ſur les tables.

Ces Animaux ſont d'une ſubſtance viſqueuſe & gluante, qui, malgré tous les ſoins qu'on ſe donne, ſoit de les laver & de les faire cuire dans pluſieurs eaux, ſoit de les aſſaiſonner avec le poivre, le ſel, le vin, l'huile & les aromates, ne peut produire dans le corps que des humeurs groſſieres & mélancoliques, capables d'embarraſſer le cours du ſang, & de faire des obſtructions conſidérables dans les principaux viſceres.

Les moins mal-faiſans, ſont ceux qui ſe trouvent dans les vignes & dans les buiſſons.

Quelques uns conſeillent aux phthiſiques & à ceux qui veulent engraiſſer, de manger des limaçons; mais cette nourriture eſt trop difficile à digérer pour leur être propre, & c'eſt avec raiſon que des ſçavans Médecins la condamnent comme dangereuſe dans ces occaſions.

Au reſte ſi les limaçons ne ſont pas ſains en aliment, ils ont leur utilité comme médicament, & on en prépare des boüillons qui ſont fort propres pour adoucir les âcretés de la poitrine, pour épaiſſir les humeurs trop exaltées, & pour procurer le ſommeil.

LIMANDE, *Paſſer ſquammoſus* ou *Solea*. C'eſt un poiſſon de mer médiocrement large & couvert de petites écailles fortement attachées à la peau; la chair en eſt blanche & molle, mais un peu viſqueuſe. Il y a trois eſpeces de limandes; la limande proprement dite, qui approche de la figure de la ſole, le flez & le fletelet. (Voyez aux mots *Flez* & *Fletelet*.) De ces trois eſpeces, la premiere eſt la meilleure.

La limande comme les autres, a une chair

molle & aqueuſe, peu convenable aux eſtomacs froids & pituiteux; mais on en corrige en partie la mauvaiſe qualité en la faiſant cuire dans le vin blanc avec un peu de ſel & de fines herbes.

Ces poiſſons quittent ſouvent la mer pour entrer dans l'eau douce; mais ils valent beaucoup mieux péchés dans la mer.

On fait frire les limandes pour les manger; mais elles boivent beaucoup de friture, ce qui les rend moins ſaines & plus difficiles à digérer; elles ſont plus ſaines rôties & accommodées enſuite avec des ſauſſes blanches.

On les ſert comme les ſoles & les quarlets. Voyez ces deux articles.

Limandes frites.

Ecaillez, vuidez, lavez vos limandes, eſſuyez-les dans un linge blanc; fendez-les ſur le dos auprès de l'arête, farinez-les après pour les faire frire dans une friture bien chaude avec un feu clair. Si vous les laiſſez languir ſur le feu, elles deviendront molaſſes & graſſes, ainſi que toutes les autres fritures.

Quand elles ſont cuites & de belle couleur, retirez-les de la friture, mettez-les ſur un linge, & ſervez ſur une ſerviette pour un plat de rôt.

Les limandes peuvent encore ſe ſervir pour Entrée quand elles ſont frites, en mettant deſſus une ſauſſe aux capres & aux anchois, ou une ſauſſe à l'huile.

En gras avec une ſauſſe hachée, ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau & quelques champignons.

Limandes grillées.

Mettez-les mariner avec huile, ſel, poivre, perſil & ciboules entières; faites-les griller enſuite, & pendant qu'elles ſont ſur le feu, arroſez-les de tems en tems avec leur marinade, &

les ſervez avec telle ſauſſe que vous jugerez à propos.

Limandes en caſſerole.

Habillez proprement vos limandes, paſſez-les au blanc à la caſſerole; joignez-y un peu de vin blanc, champignons, ſel, poivre, paquet de fines herbes; laiſſez mitonner le tout enſemble. Vos limandes étant cuites, dreſſez-les dans un plat que vous bordez de vos champignons ou bien de champignons frits, & ſervez pour Entrée.

Limandes entre deux plats à la Bourgeoiſe.

Mettez de bon beurre dans un plat avec perſil, ciboules, champignons, le tout haché, ſel & poivre, & arrangez votre poiſſon deſſus; mettez même aſſaiſonnement deſſus que deſſous; couvrez bien le plat, & faites cuire à petit feu ſur un fourneau. Quand vos limandes ſont cuites, ſervez à courte ſauſſe avec un filet de verjus.

Vous pouvez auſſi après les avoir préparés comme ci-deſſus, avant que de les faire cuire, mettre par-deſſus de la mie de pain, & les mettre cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere.

LIMON, *Limo, citrum minus.* Fruit du limonier qui eſt une eſpece de citronier. Il y a de deux ſortes de limons, ſçavoir des doux & des aigres. Les doux ſont peu en uſage, ſi ce n'eſt l'écorce que l'on confit; les aigres ſont beaucoup employés.

On doit choiſir les limons aſſez murs, bien colorés, d'une odeur agréable, reſſemblante à celle du citron; on ne doit point les manger non plus que les citrons au ſortir de l'arbre.

L'écorce des limons aide à la digeſtion, donne

une bonne bouche ranime la maſſe du ſang & les eſprits ; elle produit les mêmes mauvais effets que l'écorce de citron.

Le ſuc des limons aigres rafraîchit, abbat la fougue des humeurs, appaiſe la ſoif, excite l'appétit, fortifie le cœur. Mais ce ſuc incommode quelquefois l'eſtomac, cauſe des coliques & picote aſſez fortement les parties où il ſe rencontre. Pour éviter cet inconvénient, on doit le mêler avec du ſucre, afin d'embarraſſer & de modérer un peu l'action de ſes pointes.

L'écorce de limon contient beaucoup d'huile aſſez exaltée & de ſel volatil ; le ſuc contient beaucoup de phlegme & de ſel acide, mais peu d'huile.

Le ſuc du limon convient dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux, à ceux dont les humeurs ſont âcres & trop agitées ; mais il ne convient point aux vieillards.

L'écorce de limon bien confite convient en tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempérament, pourvu que l'on n'en prenne que pour aider à la digeſtion, & pour ſe fortifier l'eſtomac.

On fait avec le ſucre, l'eau & le ſuc de limon, une boiſſon agréable qu'on appelle communément limonade, elle eſt très-rafraîchiſſante.

Limonade.

Prenez ſix citrons ou limons, preſſez-les & en tirez le jus ; mettez-le dans une aiguiere ou dans une terrine ; ajoutez-y auſſi le jus de trois oranges, l'écorce de la moitié d'un citron & celle d'une orange ; mettez-y une pinte d'eau avec une demi-livre de ſucre ; verſez le tout d'un vaiſſeau dans l'autre juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien fondu. Cela fait, paſſez la liqueur dans une ſerviette blanche, & la mettez rafraîchir.

On peut pour donner du relief à la limonade y mettre de l'ambre ou du muſc pilé dans un mortier avec un peu de ſucre.

LIQUEUR. On comprend ſous ce nom généralement toutes ſortes de boiſſons, c'eſt-à-dire, tout corps fluide & liquide dont nous nous ſervons principalement pour nous déſaltérer, pour aider à la digeſtion & à la diſtribution des alimens ſolides, & enfin pour réparer la perte qui ſe fait à chaque inſtant des parties humides & aqueuſes de notre corps.

Il y a de deux ſortes de liqueurs en uſage parmi nous; l'une ſimple & purement aqueuſe, & que la nature nous fournit libéralement; l'autre qui eſt factice & compoſée. Voyez à l'article de *l'Eau*.

La ſeconde eſpece de boiſſon qui eſt factice, eſt de pluſieurs ſortes, comme le vin, la biere & le cidre, *&c.* qui ont été inventés pour ſatisfaire à la délicateſſe du goût, qui commençoit à ſe laſſer d'une liqueur qui lui paroiſſoit inſipide. Voyez ſous les articles particuliers les différens effets que ces ſortes de liqueurs peuvent produire.

Liqueurs ardentes & ſpiritueuſes.

Les parties huileuſes du vin & des autres liqueurs vineuſes, qui avant la fermentation ſont groſſieres, deviennent par le ſecours de la fermentation, ſubtiles & ſpiritueuſes. On a trouvé le moyen de ſéparer les parties ſpiritueuſes du reſte de la liqueur: voici de quelle maniere on s'y prend.

On remplit de vin la moitié d'une grande cucurbite de cuivre; on la couvre de ſon chapiteau ou réfrigérant; on y adapte un récipient, & après avoir luté exactement les jointures, on fait diſtiler à petit feu environ la quatriéme partie de l'humidité, & l'on a une eau-de-vie aſſez forte.

Mais quand on veut la rendre encore plus forte, on la fait diſtiller de nouveau ou dans un matras à long cou, auquel on adapte un chapiteau & un récipient, ou par le ſerpentin; alors le phlegme ne pouvant monter auſſi haut que l'eſprit, il demeure au fond, & l'on retire l'eſprit autant phlegmé qu'il le peut être.

On peut retirer de cette maniere non-ſeulement les eſprits du vin, mais encore ceux de la bierre, du cidre, du poiré, *&c.* mais on ſe ſert plus ordinairement des eſprits de vin, que de tous les autres, parce qu'ils ont moins d'âcreté, & qu'ils ſont plus agréables au goût, & encore parce qu'ils ſont plus ſubtils & plus exaltés.

Les eſprits de vin ou des autres liqueurs vineuſes étant pris modérément, & plutôt par néceſſité que pour le plaiſir, peuvent beaucoup contribuer à la ſanté, il aide à la digeſtion en briſant & en atténuant les parties groſſieres des alimens; ils ſe diſtribuent aiſément partout, étant fort légers; ils rétabliſſent les forces, & ils donnent une nouvelle vigueur au ſang, en réparant promptement par leurs parties volatiles & exaltées, la diſſipation des eſprits cauſée par un trop grand travail, ou par des veilles continuës, ou par quelqu'autre épuiſement.

C'eſt pourquoi ils ſont fort convenables aux vieillards, aux perſonnes caſſées & à ceux qui ſont d'un tempérament froid & phlegmatique.

Les eſprits inflammables pris avec excès & trop fréquemment, produiſent des effets tout oppoſés, & ſont très-pernicieux pour la ſanté; ils jettent les humeurs dans une agitation ſi forte par le mouvement exceſſif qu'ils leur communiquent, que leurs parties onctueuſes & balſamiques qui étoient deſtinées à nourrir & à entretenir les ſolides, deviennent incapables de

produire ce bon effet à cauſe de la trop grande raréfaction qu'elles ont ſoufferte, d'où il s'enſuit une mauvaiſe diſpoſition de tout le corps, parce que ſes parties ſolides n'étant pas humectées & rafraîchies par ce baume qui leur eſt ſi néceſſaire, elles deviennent arides, ſéches, & incapables de bien faire leurs fonctions.

Ces eſprits cauſent encore d'autres maux; car étant reçus en grande abondance dans le cerveau, outre qu'ils y excitent l'ivreſſe, comme on l'explique à l'article du vin, ils délayent auſſi trop la pituite, qui venant à ſe répandre dans les canaux du cerveau, les affoiblit, & accable les eſprits animaux. Ces canaux qui ont communication avec toutes les parties du corps, étant de plus en plus abreuvés de cette pituite par l'uſage continuel des liqueurs inflammables, & les eſprits animaux étant par conſéquent de plus en plus appeſantis, la perſonne devient hébétée, expoſée à des catharres, à la goute ou à des maladies plus dangereuſes comme l'apoplexie, la paraliſie & pluſieurs autres.

Liqueurs compoſées.

Les eſprits inflammables ont un goût un peu âcre qui déplait beaucoup à la plupart de ceux qui en boivent; c'eſt pour leur ôter ce goût déſagréable qu'on a inventé pluſieurs compoſitions auxquelles on a donné le nom de ratafiat, & qui ne ſont autre choſe que de l'eau-de-vie ou de l'eſprit de vin, chargée de différens ingrédiens qu'on y a mêlés.

Ces ratafias ont un goût, une odeur, & des propriétés différentes, ſuivant les matieres qui ſont entrées dans leur compoſition. On en fait en France de pluſieurs ſortes qui ſont fort eſtimés; on les trouvera ſous les noms particuliers: on nous en apporte encore de différens endroits.

On peut obſerver en général, que quoique ces

liqueurs aient un meilleur goût que l'eau-de-vie ou l'eſprit de vin, elles n'en ſont pas pour cela moins pernicieuſes pour la ſanté quand on en uſe avec excès.

LOCHE, *Apua cobitis.* Petit poiſſon de la taille d'un éperlan, qu'on trouve dans les petites rivieres & dans les ruiſſeaux. Il y en a de deux ſortes. Ce poiſſon ſe plaît parmi les herbes & dans la bourbe. La loche eſt fort vive & fort délicate. Le meilleur tems pour la manger eſt le mois d'Avril & de Mai. On l'apprête en cuiſine comme l'éperlan. (Voyez *Eperlan.*)

LONGE DE BŒUF, *Lumbus Bubulus.* C'eſt toute la partie qui eſt depuis les aloyaux juſques vers la cuiſſe, qu'on diviſe en pluſieurs morceaux, où ſont le flanchet & la piece parée.

LONGE DE VEAU, *Lumbus Vitulinus.* C'eſt la partie du veau qui eſt depuis les côtes juſqu'à la queuë, & où le rognon eſt attaché. Cette piece eſt ſuſceptible de bien des apprêts en cuiſine.

Longe de Veau en ragoût ou à la Maréchale.

Lardez-la de gros lardons aſſaiſonnés de ſel & poivre; faites-la cuire à la broche. Quand elle eſt preſque cuite, mettez-la dans une caſſerole avec boüillon, un verre de vin blanc, paquet de fines herbes, champignons, le dégoût de la longe & farine frite; laiſſez mitonner le tout juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit courte, & la ſervez après pour Entrée.

Vous pouvez la garnir de poulets marinés ou de perſil frit.

Longe de Veau à la broche.

Faites-la cuire à la broche envelopée de papier. Quand elle eſt cuite, ſervez deſſous une poivrade, ou pour le mieux, piquez le deſſus de petit lard, & ſervez avec la même ſauſſe.

Longe de Veau à la braiſe.

Faites refaire votre longe ; piquez-la de gros lard aſſaiſonné de perſil & de ciboule hachée, poivre, ſel, fines herbes, fines épices ; garniſſez le fond d'une caſſerole ovale de bardes de lard & de tranches de rouelle de veau, avec ſel, poivre, fines épices, tant ſoit peu de fines herbes, perſil haché, oignons coupés par tranches, carotes, panais, tranches de citron ; mettez-y la longe, le côté du rognon en haut ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous ; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard ; fermez la caſſerole de ſon couvercle, & mettez cuire feu deſſus & deſſous.

Quand elle eſt cuite, faites-la égoutter ; dreſſez la dans un plat, & ſervez avec un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, truſes & mouſſerons, pour groſſe Entrée.

On ſert auſſi cette longe avec un ragoût de concombres. (Voyez ſous les articles particuliers la maniere de faire ce ragoût.)

Longe de Veau marinée.

Faites refaire votre longe, piquez-la de gros lard bien aſſaiſonné comme ci-deſſus ; mettez-la dans un grand plat ou caſſerole ronde ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, tranches de citron, tranches d'oignons, ciboules entieres & feüilles de laurier, du vinaigre à proportion ; laiſſez-la mariner pendant trois ou quatre heures & la mettez à la broche lardée de tranches de jambon & de bardes de lard ; mettez la marinade dans la léchefrite avec une livre de beurre, & vous en ſervez pour l'arroſer de tems en tems. Quand elle eſt cuite, ôtez les bardes ; pannez-la ; & quand elle a pris belle couleur, dreſſez-la dans un plat ; mettez deſſous une eſſence de jambon, & ſervez chaudement pour une groſſe

trée garnie de côtelettes de veau frites, ou de elettes de veau en fricandeaux.

Longe de Veau à la crême.

Vôtre longe de veau blanchie, lardez-la de ›s lard, & la faites mariner dix ou douze ures dans une ſainte Menehould; faites avec gros morceau de beurre manié, de farine, , poivre, clous de girofle, une gouſſe d'ail, nches d'oignons, perſil, ciboules, deux ou is pointes d'ail; faites chauffer cette ſainte-enehould & la tournez pour que la farine ne enne point en grummeleau; laiſſez-la refroi- enſuite, & mettez la longe dedans. Quand e a mariné dix ou douze heures, retirez-la; uiez-la avec un linge, & la mettez cuire à la oche envelopée de bardes de lard & de trois quatre feuilles de papier gris. Quand elle bien cuite, ſervez-la avec une ſauſſe pi-ante.

Longe de Veau à la Gaſconne.

Prenez une longe de venu bien blanche & en mortifiée; lardez-la de lard & de jambon aiſonné & manié; aſſaiſonnez avec toutes rtes de fines herbes; faites-la mariner dix ou uze heures; maniez un morceau de beurre ec de la farine; mettez-y ſel, poivre, gi-fle, aſſez d'ail pour qu'il domine ſur le reſte, utes ſortes de fines herbes; faites tiedir la arinade en la tournant, & mettez dedans la nge de veau. Quand elle eſt aſſez marinée, tirez-la & l'eſſuiez bien; faites-la cuire à la oche envelopée de lard & de papier. Quand le eſt cuite à propos, ſervez deſſous une ſauſſe quante.

Demi-longe de Veau au Court-boüillon.

Envelopez-la dans une ſerviette, & la faites ire dans un court-boüillon bien nourri & bien

assaisonné. Quand elle est cuite, servez-
nie de pain frit ou de persil frit.

LOTTE. Poisson bon & friand, resse assez à la lamproie. Il a la queue en s d'épée & le corps rond & brun. On l'; dans les cuisines comme l'anguille. P. confondent les lottes avec les barbottes.

Lottes frites.

Limonnez-les, vuidez-les & leur remet foies dans le corps après en avoir ôté l faites-les mariner ensuite avec eau, vin; sel; égouttez-les bien; farinez-les; fa frire & servez sur une serviette.

Lottes au lard glacées.

Limonnez-les; laissez-leur les foies corps; piquez-les d'un côté avec du peti coupez en petits dés une livre de rou veau, que vous faites suer dans une cas mouillez-la de bouillon; faites-la cuire sez ensuite ce bouillon au tamis; mettez tes cuire dedans avec un bouquet, une de jambon; faites cuire, & glacez les comme un fricandeau; finissez-les de m servez avec un jus de citron.

Lottes au vin de Champagne, entrelass crêtes.

Prenez dix ou douze lottes; échaud limonnez-les comme les tanches; ouvr le moins que vous pourrez pour en tirer dans; gardez les foies & jettez le reste; les d'un côté & les faites cuire dans une braise avec du vin de Champagne; n une glace avec de la rouelle de veau & d lon. Quand la glace est finie, servez- pour glacer les lottes. Ayez une bonne où vous avez mis un verre de vin de C gne; mêlez-y des crêtes cuites dans un

faites faire quelques boüillons avec les foies de lottes ; mettez un jus de citron en ſervant ; dreſſez les lottes ſur un plat ; mettez les crêtes entre & ſervez chaudement.

Lottes au vin de Champagne d'une autre façon, avec un ragoût de leurs foies.

Prenez douze lottes limonnées ; foncez une caſſerole de veau & de jambon & arrangez deſſus vos lottes ; faites ſuer un peu ce qu'il y a dans la caſſerole ; mouillez d'une demi-bouteille de vin de Champagne, après l'avoir fait boüillir & écumer, & faites cuire ainſi vos lottes. Quand elles ſont cuites, retirez-les & les dreſſez dans un plat ; mettez un bon coulis dans la ſauſſe où les lottes ont cuit ; finiſſez la ſauſſe ; dégraiſſez-la ; paſſez-la au tamis ; mettez les foies des lottes dedans, & ſervez avec un jus de citron.

Lottes à la Pruſſienne.

Mettez dans une caſſerole une tranche de jambon ; faites-la ſuer & attacher ; mouillez avec deux verres de vin de Champagne, une cuillerée de réduction, une de coulis, un verre d'huile fine, une gouſſe d'ail, un bouquet de perſil, ciboule, une feuille de laurier, un oignon en tranches, deux pincées de coriandre ; faites boüillir cette ſauſſe pendant une heure ; dégraiſſez-la enſuite & la paſſez au tamis ; prenez des lottes ce qu'il en faut pour faire un plat ; mettez-les un moment dans de l'eau bouillante pour les limonner ; ratiſſez-les légérement ſans en lever la peau ; vuidez-les ſans ôter le foie ; lavez-les dans l'eau fraîche & les eſſuiez ; mettez-les enſuite dans la ſauſſe que vous avez paſſée au tamis ; faites-les boüillir juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites ; aſſaiſonnez avec ſel & gros

poivre. Quand elles ſont cuites, ſervez-les à courte ſauſſe.

Lottes à la Villeroi.

Limonnez vos lottes & les vuidez ſans ôter les foies. Quand elles ſont bien lavées, foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon; faites-les ſuer pendant une demi-heure. Quand elles ſont à moitié cuites, mettez-y vos lottes & les couvrez de bardes de lard; mouillez avec un verre de vin de Champagne; aſſaiſonnez avec ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, une gouſſe d'ail, deux tranches de citron, une feuille de laurier, un morceau de beurre frais; faites cuire les lottes à petit feu. Quand elles ſont cuites, retirez-les; trempez-les dans leur ſauſſe; pannez-les de mie de pain, & leur faites prendre belle couleur au four; prenez enſuite la ſauſſe de la cuiſſon des lottes; paſſez-la au tamis; dégraiſſez-la; mettez-y une cuillerée de coulis; faites réduire la ſauſſe, ſi elle ne l'eſt pas aſſez; dreſſez les lottes dans un plat, & les lottes deſſus.

Lottes en compôte.

Prenez un ris de veau blanchi, champignons, truſes, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-feuille de laurier, trois clous de girofle, un morceau de beurre; paſſez le tout enſemble ſur le feu; mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec une cuillerée de réduction & de coulis; faites bouillir ce ragoût à petit feu; dégraiſſez-le. Quand il eſt à moitié cuit, limonnez vos lottes, ſans ôter les foies. Quand elles ſont lavées, mettez-les cuire dans le ragoût. Quand elles ſont cuites & aſſaiſonnées de bon goût, preſſez-y un jus de citron; dreſſez les lottes dans un plat, & le ragoût entre.

Lottes à la Romaine.

Limonnez & vuidez les lottes, ſans ôter les foies

foies ; après les avoir bien eſſuïées, mettez-les dans une demi-bouteille de vin de Champagne, que vous ferez bouillir & écumer auparavant ; mettez-y auſſi deux cuillerées de coulis au jambon, perſil, ciboules, champignons, truſes, une gouſſe d'ail, le tout haché très-fin, un demi-verre d'huile, ſel, gros poivre, ail : faites cuire les lottes ; quand elles ſont cuites, retirez les tranches de citron. Si la ſauſſe n'eſt pas aſſez réduite, pouſſez-la à grand feu ; ſervez de bon goût & à courte ſauſſe bien dégraiſſée.

Lottes à l'Italienne.

Limonnez & vuidez vos lottes ; laiſſez les foies ; farinez-les enſuite & les faites frire dans de l'huile, & les ſervez avec une ſauſſe que vous faites ainſi. Mettez dans une caſſerole la moitié d'un panais, la moitié d'une carote, deux oignons coupés en tranches, deux gouſſes d'ail, une feüille de laurier, un bouquet, trois clous de girofle ; paſſez le tout enſemble avec un demi-verre d'huile ; mouillez avec deux verres de vin de Champagne ; mettez-y une pincée de coriandre, du bon boüillon maigre ; faites boüillir cette ſauſſe à petit feu pendant une heure ; dégraiſſez-la enſuite & la paſſez au tamis ; faites-la réduire ſi elle ne l'eſt pas aſſez ; mettez-y un anchois, une pincée de capres hachées, ſel, gros poivre, & ſervez avec les lottes.

Lottes à la Bourgeoiſe.

Limonnez vos lottes ; laiſſez les foies ; faites-les cuire avec une demi-bouteille de vin blanc, de l'oignon coupé par tranches, perſil, ciboules, thin, laurier, baſilic, ſel, poivre, clous de girofle, un demi-ſetier d'eau, un morceau de beurre. Quand elles ſont cuites, dreſſez-les dans un plat ; mettez par-deſſus

une ſauſſe, que vous faites avec un morceau de beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée d'eau, ſel, gros poivre, muſcade, un anchois haché, une pincée de capres entieres; faites lier la ſauſſe ſur le feu, ſans boüillir, & ſervez avec les lottes.

M

MACARON, *Aſtolaganus ſaccharеus & amygdalinus.* Pâtiſſerie faite de ſucre, de farine & d'amandes douces pilées, taillées en petit pain plat, & de figure ovale.

Macarons communs.

Prenez des amandes douces de l'année; mettez-les dans l'eau preſque boüillante; laiſſez-les tremper environ un quart-d'heure hors du feu pour en amollir la peau; pelez-les enſuite, & les jettez à meſure dans l'eau fraîche; pilez-les après dans un mortier & les reduiſez en pâte.

Cela fait, ajoutez ſur une livre peſant de cette pâte une livre de ſucre en poudre & quatre blancs d'œufs; mêlez & incorporez ces choſes, en y ajoutant un peu d'eau roſe; pilez de rechef le tout dans un mortier pour en faire une pâte bien liante, qui ſoit pourtant un peu molle; étendez cette pâte ſur du papier blanc; formez-en vos macarons de figure ovale; poudrez-les de ſucre par-deſſus & les mettez cuire au four juſqu'à ce qu'ils ſoient bien fermes par-deſſus en les touchant. Il faut que la chaleur du four ſoit douce, & que l'âtre ſoit pourtant un peu chaud, afin de pouſſer la pâte & de la faire gonfler. On peut laiſſer le macaron au four juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi.

Cependant les bons pâtiſſiers ne laiſſent pas

ſi long-tems les macarons dans le four de peur qu'ils ne deviennent roux ; mais ils les mettent enſuite ſur le four chaudement l'eſpace de vingt-quatre heures, afin qu'ils ſe deſſechent petit à petit ſans perdre leur blancheur.

Macarons fins.

Faites une même pâte que pour les précédens, & au lieu d'eau roſe ; mettez y de l'eau de fleurs d'orange, & les glacez avec cette même eau où vous aurez délayé du ſucre en poudre ; faites-les cuire comme les précédens.

MACARONI. Sorte de mets dont les Italiens ſont fort friands. Il eſt fait de farine & de fromage, qui ont cuit dans le pot avec la viande. Quand ils ſont taillés en menus filets on les appelle Vermicelli. Voyez ce mot.

MACHE, *Valerianella.* Herbe potagere qui vient de ſemènce. C'eſt la premiere ſalade du printems. Cette herbe ne craint point le froid.

MACREUSE, *Anaticula marina.* Elle participe de la nature du poiſſon ; elle a l'apparence du canard, & demeure preſque toujours ſur la mer, où elle plonge juſqu'au fond de l'eau pour chercher dans le ſable de petits coquillages dont elle ſe nourrit. Elle vit auſſi d'inſectes, de plantes marines & de poiſſons. Elle ne vole qu'avec beaucoup de peine, aiant les ailes fort petites à proportion de la peſanteur de ſon corps ; ce qui eſt cauſe qu'elle ne s'éleve jamais plus de deux pieds au-deſſus de l'eau. Ses pieds, qui ſont très-foibles, lui ſervent plutôt de nageoires que de pieds, & ſes ailes autant à marcher ſur la ſurface de l'eau qu'à voler. En effet, lorſqu'elle veut ſe tranſporter d'un lieu dans un autre, elle ſe ſoutient ſur l'extremité de ſes pieds & de ſes ailes, & court ainſi avec beaucoup de viteſſe ſur la ſurface des eaux. Elle a le bec plat & large avec une élévation conſidérable au-deſſus des

narines, vers leſquelles il y a beaucoup de jaune & un peu de rouge. Elle a les pieds noirs, dont les doigts qui ſont noirs auſſi, & quelquefois rouges, tiennent à une membrane noire qui ſert à nager. Les plumes de cet oiſeau ſont noires au mâle, & griſes à la femelle.

La chair de la macreuſe eſt dure, coriaſſe & d'un ſuc groſſier, & dont le goût eſt fort marin & ſauvage; elle renferme beaucoup d'huile, comme on peut s'en convaincre aiſément en examinant ce qui en découle quand on la fait rôtir. Son foie ſur-tout abonde en huile.

La macreuſe noire paſſe pour la meilleure; la griſe, qui eſt la femelle, & qu'on appelle communément *Biſette*, eſt plus coriaſſe.

On a trouvé l'art de corriger par le moyen des aſſaiſonnemens, ſinon en tout, du moins en partie, le mauvais goût & la mauvaiſe qualité de la macreuſe. On la fait cuire quatre ou cinq heures à petit feu avec de l'eau, du beurre & du vin blanc, mêlés de ſel, fines herbes, de laurier, de clous de girofle & de poivre, puis on la mange avec une ſauſſe au beurre blanc, relevée d'un peu de vinaigre. Comme la chair de cet animal n'eſt pas fort agréable par elle-même, il eſt certain que cet aſſaiſonnement doit un peu la corriger.

La macreuſe apprêtée au chocolat perd encore beaucoup de ſon mauvais goût & de ſa mauvaiſe qualité. On la lave bien après l'avoir vuidée, & on la fait blanchir ſur la braiſe; enſuite on la met avec un peu d'eau dans un vaiſſeau de terre, où on la fait cuire avec du ſel, du poivre, du laurier & des fines herbes; après quoi on prépare un peu de chocolat, de la même maniere que ſi c'étoit pour le boire, & on le jette dedans la macreuſe. Etant cuite de cette façon, on la mange avec tel ragoût que

l'on veut. On remarque qu'elle eſt beaucoup moins coriaſſe, ainſi préparée, que d'aucune autre maniere, ce qui vient de la ſubſtance fine & ſulfureuſe du chocolat, qui en pénétrant la chair de la macreuſe, en attendrit les fibres.

On fait encore de cet amphibie un mets aſſez innocent, en le faiſant rôtir à la broche, après en avoir rempli le corps d'une pâte compoſée de mie de pain, de ſel, de poivre, de clous de girofle, de feüilles de laurier, de thin, d'écorce d'orange, de perſil, de vin rouge & de beurre.

Il y a encore pluſieurs autres façons d'apprêter la macreuſe : ce que nous avons dit ſuffit pour faire connoître les avantages qui peuvent en réſulter.

On permet l'uſage de la macreuſe en Carême.

Macreuſe rôtie.

Après avoir plumé, vuidé & fait revenir votre macreuſe, mettez-la à la broche & l'arroſez en cuiſant avec du beurre, du poivre, du ſel & du vinaigre. Quand elle eſt cuite, ſervez-la avec une ſauſſe robert. (Voyez au mot *Sauſſe* la maniere de la faire.)

Ou bien ſur la fin de la cuiſſon du ragoût avec le foie haché bien menu, des champignons ou des mouſſerons, ſel, poivre & muſcade, & quand le tout eſt cuit, ajoutez-y un jus d'orange, & ſervez chaudement.

Macreuſe farcie à la broche.

Votre macreuſe étant bien habillée, émiez groſſierement de la mie de pain aſſez tendre ſur une aſſiette; ajoutez-y un quarteron de beurre frais, une pincée de farine, quelques cuillerées de bon vin rouge; aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, clous de girofle, thin, feüille de laurier, muſcade rapée, perſil haché, quelques

rocamboles écraſées & quelques zeſts d'écorce d'orange; paîtriſſez le tout enſemble; formez-en une pâte que vous enveloperez dans un linge bien blanc, & que vous mettrez enſuite dans le corps de la macreuſe : puis aiant couſu l'ouverture, faites-la rôtir à la broche, en l'arroſant ſouvent avec du vin blanc & du beurre frais aſſaiſonné de ſel. Lorſqu'elle eſt bien cuite, tirez-la de la broche; ôtez le linge, & ſervez chaudement avec un jus de citron, vin blanc & croûte de pain rapé.

Macreuſe farcie d'une autre façon.

Plumez & vuidez votre macreuſe; gardez-en le foie pour faire la farce; faites-la cuire à moitié à la broche; tirez-la; farciſſez-la de ſon foie haché bien menu, avec truſes, champignons, un peu de beurre frais, ſel, poivre, perſil, ciboules anchois; mettez-la enſuite dans une caſſerole avec un peu de boüillon de poiſſon ou purée claire, un verre de vin blanc, champignons, truſes farine frite; aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, clous & un bouquet de fines herbes; faites cuire le tout bien à propos, jettez un petit ragoût de champignons par deſſus, & ſervez chaudement pour Entrée. (Voyez au mot *Champignon*, la maniere de faire ce ragoût.)

Macreuſe en ragoût.

Votre macreuſe habillée, faites-la blanchir ſur la braiſe; mettez-la enſuite dans un pot ou dans une huguenotte de terre avec ſel, poivre, laurier, perſil, thin, baſilic, ciboules, autres fines herbes & un peu de beurre frais. Pendant qu'elle cuit, faites une ſauſſe avec le foie que vous écraſez dans le vin blanc, avec ſel, poivre, champignons, mouſſerons, morilles, marons, *&c.* La macreuſe étant cuite, ſervez-la chaudement avec le ragoût par-deſſus.

Macreuſe en ragoût au chocolat.

Ayant plumé & vuidé proprement votre macreuſe, lavez-la, faites-la blanchir; empotez-la enſuite avec ſel, poivre, laurier & un bouquet de fines herbes; jettez dedans un peu de chocolat préparé de la même maniere que ſi c'étoit pour boire.

Préparez en même tems un ragoût avec des foies, champignons, morilles, mouſſerons, truſes, marons, ou tel autre ragoût que vous voudrez. Votre macreuſe étant cuite, dreſſez-la dans un plat, le ragoût par-deſſus, & ſervez avec telle garniture que vous jugerez à propos.

Macreuſe à l'anguille.

Plumez & vuidez votre macreuſe; trouſſez-la comme un canard, faites-la refaire, lardez-la de gros lardons d'anguille; aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, ail, le tout haché bien menu; mettez deux noix dans le corps de votre macreuſe ainſi lardée; ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braiſe avec un morceau de beurre, une demi-bouteille de vin blanc, racines, oignons, un bouquet de perſil, ciboules, ail, thin, laurier, baſilic, ſel, gros poivre. Quand elle eſt cuite à petit feu, retirez-la de la braiſe, eſſuyez-la avec un linge, & la ſervez avec une ſauſſe piquante aſſaiſonnée de bon goût. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire.)

Macreuſes à la braiſe d'une autre façon.

Vos macreuſes plumées & vuidées, faites une farce avec les foies, champignons, perſil, ciboules hachées, poivre, muſcade, un morceau de beurre, un peu de farine, le tout bien haché enſemble; farciſſez-en le corps de vos macreuſes & les couſez par les deux bouts; faites-les rouſſir dans une caſſerole avec un peu de

beurre affiné ; mettez-les enſuite dans une marmite. Faites un roux avec un morceau de beurre frais & une pincée de farine, & le moüillez d'un boüillon de poiſſon ou bien d'un jus d'oignons, & le vuidez dans la marmite où ſont vos macreuſes ; mettez-y une chopine de vin blanc, avec ſel, poivre, fines épices, fines herbes, oignons, carotes, panais, perſil, ciboules & citron verd.

Faites un ragoût avec de petits champignons bien épluchés, un morceau de beurre, une pincée de farine que vous faites rouſſir pour y paſſer vos champignons. Quand ils ſont paſſés, moüillez-les d'un peu de boüillon de poiſſon, & faites boüillir le ragoût à petit feu. Quand il eſt cuit, mettez-y des laitances de carpes, blanchies à l'eau boüillante, & après deux ou trois boüillons dans votre ragoût, achevez de les lier d'un coulis.

Vos macreuſes étant cuites, dreſſez-les dans un plat, jettez le ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement pour Entrée.

Les mêmes macreuſes cuites à la braiſe, peuvent ſe ſervir avec un ragoût d'huîtres ou d'écreviſſes, ou bien avec un ragoût de chicorée ou de céleri. (Voyez aux articles particuliers, *Huître*, *Ecreviſſe*, *Chicorée*, *céleri*, la maniere de faire ces différens ragoûts.)

Macreuſe au court-boüillon.

Après l'avoir vuidée & blanchie ſur la braiſe, lardez-la de gros lardons d'anguille ; mettez-la enſuite dans une marmite pendant quatre ou cinq heures à petit feu avec eau, ſel, poivre, un oignon piqué de clous, un paquet de fines herbes, laurier, un demi-ſetier de vin blanc & un peu de beurre. Quand elle eſt cuite, tirez-la à ſec ; faites une ſauſſe avec beurre blanc, farine, ſel, poivre blanc, citron verd & vinaigre,

&

& ſervez chaudement dans un plat dont vous aurez froté le fond avec une échalote.

Macreuſe en haricot.

Faites cuire votre macreuſe comme la macreuſe en ragoût en chocolat; faites un ragoût de navets que vous paſſez au roux ; mouillez-les enſuite avec la ſauſſe de votre macreuſe. Quand elle eſt cuite, coupez-la par morceaux & la mettez dans votre ragoût. Quand vous lui aurez fait prendre quelques boüillons, la ſauſſe étant liée, ſervez-la chaudement avec un jus d'orange ou de citron, ou garnie de ce que vous voudrez.

Macreuſe à la daube.

On la met à la daube comme un oiſon ou comme un canard. (Voyez cet article aux mots *Canard* ou *Oiſon.*) Quand elle eſt cuite, ſervez-la ſur une ſerviette blanche garnie de perſil.

Macreuſe aux fines herbes.

Votre macreuſe plumée, vuidée & bien lavée, prenez le foie & le hachez avec perſil, ciboules, champignons, truſes, une pointe d'ail, le tout haché très fin, un morceau de beurre, ſel, poivre ; farciſſez-en la macreuſe, mettez-y deux noix de façon que vous puiſſiez les retirer ; couſez la macreuſe & la faites refaire avec du beurre ; faites-la cuire enſuite dans la même caſſerole avec du bouillon maigre, un verre de vin de Champagne, champignons, truſes, perſil, ciboules, ail, ſel. Quand elle eſt cuite à petit feu, la ſauſſe aſſez réduite, preſſez-y un jus de citron, ôtez la ficelle & les noix, & ſervez chaudement.

Macreuſe au pot pourri.

Votre macreuſe plumée, vuidée, proprement habillée, lardez-la de gros lardons d'anguille aſſaiſonnez ; paſſez-la enſuite au beurre roux ; empotez-la enſuite dans un pot ou dans

une terrine avec un peu de beurre, farine, eau, ſel, poivre, muſcade rapée, clous de girofle, bouquet de fines herbes, champignons, morilles, marons & citron verd, faites-la cuire à petit feu. Quand elle eſt à moitié cuite, ajoutez-y des huitres, capres & jus de citron; le ragout étant cuit, ſervez chaudement.

Terrine de Macreuſes en gras.

Plumez & flambez vos macreuſes, vuidez-les, trouſſez les pates en dedans; farciſſez-les avec leurs foies, lard rapé, perſil, ciboules, champignons, le tout haché, ſel, poivre, ſix jaunes d'œufs pour liaiſon; couſez-les pour que la farce ne ſorte point, & les faites cuire dans une bonne braiſe avec des tranches de veau & de bœuf, & moüillez de vin blanc avec un peu de boüillon, & affaiſonnez de bon goût; faites deſſaler quatre tranches de jambon coupées par tranches égales; mettez-les ſuer enſuite dans une caſſerole; quand elles ſont un peu attachées, retirez-les, mouillez la caſſerole avec un coulis clair, mettez-y un petit filet de vinaigre; dreſſez les macreuſes dans la terrine, le jambon par-deſſus & l'eſſence après.

Terrine de Macreuſe en maigre.

Si c'eſt en maigre, farciſſez vos macreuſes, comme on vient de le dire, couſez-les de la même façon & les faites cuire dans une braiſe maigre; faites un demi-roux avec du beurre & de la farine, moüillez-le de boüillon maigre & de vin blanc, ajoutez un bouquet, oignons, carotes, panais, clous de girofle, une pointe d'ail, ſel, poivre, la moitié d'une feüille de laurier; faites cuire ainſi vos macreuſes. Quand elles ſont cuites, dreſſez-les dans la terrine, & ſervez par-deſſus une ſauſſe hachée ou un ragoût de champignons.

Terrine de Macreuſes en maigre d'une autre façon.

Vos macreuſes plumées & épluchées proprement, vuidez-les, gardez-en les foies, détachez la chair de l'eſtomac, qu'elle tienne à la peau; ôtez-en l'eſtomac, faites une farce avec les foies, champignons, truſes, ſel, poivre, un peu de fines épices, un morceau de beurre frais deux ou trois jaunes d'œufs avec un peu de farine; rempliſſez le corps de vos macreuſes, & les couſez par les deux bouts; mettez un peu de beurre affiné dans une caſſerole ſur un fourneau. Quand il eſt chaud, farinez vos macreuſes & les mettez dedans, retournez-les; retirez-les enſuite & les arrangez dans une marmite.

Mettez un petit morceau de bon beurre dans une caſſerole; quand il eſt fondu, mettez-y de la farine; étant roux, mouillez-le de bouillon de poiſſon & le vuidez dans la marmite avec un demi-ſetier de vin blanc, ſel, poivre, un oignon piqué de clous, un peu de baſilic & perſil haché; couvrez la marmite & faites cuire à petit feu. Quand elles ſont cuites, faites-les égoutter, dreſſez-les dans la terrine, jettez-les dedans un ragoût de laitances, des queues d'écreviſſes, des champignons, truſes & mouſſerons, & ſervez chaudement.

Potage de Macreuſes.

Faites bouillir vos macreuſes dans du bouillon de poiſſon; quand elles ſont cuites, faites mitonner votre potage de même bouillon; mettez enſuite un bon hachis de poiſſon ſur vos macreuſes quand vous les aurez rangées ſur votre ſoupe, & qu'elle ſera ſuffiſamment mitonnée. (Voyez aux mots *Hachis* & *Poiſſon*, la maniere de le faire,) & ſervez garnie d'écreviſſes.

Potage de Macreuſes au coulis d'écreviſſes.

Plumez, vuidez votre macreuſe, trouſſez-la comme un canard ; vous pouvez la farcir d'une farce de poiſſon. (Voyez aux mots *Farce* & *Poiſſon*, la maniere de la faire.) Quand elle eſt farcie, mettez-la à la broche pour lui faire perdre ſon huile. Quand elle eſt à demi-cuite, empotez-la dans une petite marmite ; mettez un petit morceau de beurre dans une caſſerole ſur un fourneau. Quand il eſt fondu, mettez-y un peu de farine & remuez toujours. Quand il eſt roux, mouillez-le d'un bon boüillon de poiſſon, la quantité qu'il en faut pour cuire la macreuſe ; vuidez-la enſuite dans la marmite où eſt votre macreuſe ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, un oignon, une tranche de citron, & mettez cuire.

Faites pendant ce tems-là deux ſauciſſons de cette maniere : dépoüillez une groſſe anguille, ſans caſſer la peau ; hachez la chair de l'anguille après en avoir ôté l'arête, avec champignons, mouſſerons, perſil, ciboules, ſel, poivre, fines herbes, fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs crus ; le tout bien haché, faites-en trois ſauciſſons dans la peau de l'anguille ; liez-les par les deux bouts, piquez-les avec une épingle, & les mettez cuire dans la marmite où eſt la macreuſe.

Mitonnez des croûtes de boüillon de poiſſon dans un plat ; votre potage mitonné & les macreuſes cuites, dreſſez-les proprement ſur le potage, coupez-les ſauciſſons par tranches, faites en un cordon autour du potage pour garniture ; jettez par-deſſus un coulis d'écreviſſes qui ne ſoit point trop lié, & ſervez chaudement.

Potage de Macreuſes aux choux.

Faites cuire les macreuſes comme on vient de le dire dans l'article précédent ; prenez des

choux pommés, coupez-les par la moitié, faites-les blanchir dans l'eau boüillante; mettez-les enſuite dans l'eau froide, preſſez-les bien, faites-en deux ou trois paquets, ficelez-les mettez-les dans une marmite avec carotes, panais, racines de perſil, ſix oignons; moüillez d'un bon boüillon de poiſſon, aſſaiſonnez de ſel & faites cuire. Quand ils ſont cuits, que le boüillon ſoit d'un bon goût, ſervez vous-en pour mitonner des croûtes.

Votre potage étant mitonné, tirez les macreuſes de la marmite, laiſſez-les égoutter; garniſſez le potage d'une bordure de choux, dreſſez votre macreuſe deſſus; paſſez du boüillon de choux dans un tamis, jettez-le deſſus, & ſervez chaudement.

On peut auſſi faire cuire les macreuſes à la broche, les mettre cuire avec les choux.

Potage de Macreuſes aux Navets.

Faites cuire les Macreuſes comme on vient de le dire. Ratiſſez des navets, coupez-les en dés ou en long, farinez-les & les faites frire dans du beure affiné; lorſqu'ils ont une belle couleur, tirez-les & les laiſſez égoutter: mettez-les cuire dans une marmite avec du boüillon de poiſſon. Mitonnez des croûtes de boüillon de poiſſon: tirez les macreuſes & les mettez égoutter. Garniſſez le potage d'un cordon de navets; dreſſez les Macreuſes deſſus: jettez le boüillon de navets par-deſſus, & ſervez chaudement.

Pâté de Macreuſe.

Plumez, vuidez & retrouſſez proprement vos Macreuſes, battez-les un peu ſur l'eſtomac, faites-les blanchir ſur la braiſe: faites une farce avec les foies, des truffes hachées, des champignons, du beurre, du perſil, un peu de ciboule, quelques capres, & un enchois, le tout bien haché, bien nourri & bien aſſaiſonné.

Farciſſez-en le corps de vos macreuſes : faites enſuite un godiveau d'une carpe. Quand vous l'avez deſoſſée, hachez la chair à demi ; mettez-la dans une caſſerole ſur un fourneau, & la remuez juſqu'à ce qu'elle blanchiſſe un peu. Retirez-la enſuite, mettez-la ſur une table, mêlez-y un morceau de beurre, quelques champignons, truſes, perſil, ciboule : hachez bien le tout enſemble. Dreſſez vôtre pâté, mettez votre godiveau au fond, avec ſel, poivre, fines herbes, fines épices, mettez-y enſuite vos macreuſes, avec même aſſaiſonnement deſſus que deſſous ; nourriſſez-le de bon beurre frais. Couvrez votre pâté d'une abaiſſe de la même pâte, & faites cuire au four pendant ſix ou ſept heures.

Faites un ragoût de laitances de carpes, un peu ample, & lié d'un coulis. (Voyez au mot *Laitance* la maniere de le faire.) Le pâté étant cuit, jettez votre ragoût & ſervez chaudement pour entrée.

On peut auſſi ſervir ce pâté avec un ragoût d'huîtres, ou bien avec un ragoût d'écreviſſes. (Voyez aux articles *Huître*, *Ecreviſſes*, la maniere de faire ces ragoûts.)

Autre maniere.

Votre macreuſe plumée, vuidée & retrouſſée, faites fondre de bon beurre frais dans une caſſerole. Quand il eſt aſſez chaud, faites-y revenir votre macreuſe, la tournant & retournant de tous côtés : l'ayant retirée, mettez dans ſon corps du ſel, du poivre & du clou battu, avec un peu de baſilic. Laiſſez-la ainſi l'eſpace de cinq heures. Faites un hachis de chair de carpe, d'anguille & de tanche, bien aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, clous de girofles, perſil & ciboules ; jettez-y des laitances de carpes, des

marrons, des champignons, des truſes, des culs d'artichaux & des pointes d'aſperges, le tout entier. Lardez votre macreuſe de chair d'anguille, empliſſez-la de votre farce & de ces accompagnemens avec de petits morceaux de beurre frais dreſſez votre abaiſſe, la macreuſe au milieu, la garniture ordinaire autour. Quand le pâté eſt cuit, mettez-y un coulis clair de poiſſon, & ſervez chaudement pour Entrée.

Voyez au commencement de cet article, les qualités & les propriétés de la macreuſe apprêtée de differentes manieres.

MAIGRE, *Epulæ piſcibus, herbis aut leguminibus compoſitæ*; on dit donner un repas en *maigre*, c'eſt-à-dire où l'on ne ſert point de viande, où il n'y a que du poiſſon ou des légumes apprêtez de differentes manieres : voyez aux articles Entrées & Entremets, ce qu'on ſert en toutes ſaiſons pour cela.

C'eſt une erreur de regarder le maigre ou l'abſtinence de la viande comme incompatible avec la ſanté: ce regime n'a rien de contraire à la nature de nos corps, & pourvu qu'on veuille apporter quelque attention dans le choix des alimens maigres, & qu'on n'en pervertiſſe point la qualité par l'abus des aſſaiſonnemens, on peut vivre ſainement de racines, d'herbages, de fruits, de poiſſons *&c.* L'expérience nous l'apprend.

Mais ce n'eſt pas une moindre erreur de prétendre que l'uſage du maigre eſt plus ſalutaire que celui de la viande : que les alimens maigres ſe digerent mieux, qu'ils ſont plus nourriſſans ; qu'ils engraiſſent & fortifient davantage, qu'ils produiſent un ſang plus gras, plus lacteux, plus abondant, & donnent par conſequent plus d'embonpoint ; cette opinion n'eſt pas moins

opposée aux principes de la bonne Physique, qu'à l'expérience.

Le propre de l'aliment, dit Monsieur Andry, avec tous les Medecins, est de réparer la substance du corps à mesure qu'elle se dissipe; & une nourriture qui remplaceroit sans déchet cette perte, nous rendroit immortels, puisque nous ne vieillissons que parce que nous perdons plus que nous ne réparons.

Sur ce principe, l'aliment le plus parfait, sera celui dont les parties auront plus de disposition à se tourner en notre substance, non en cette substance superflue qui ne va souvent qu'à grossir inutilement le volume du corps, & qui loin d'augmenter ou d'entretenir les forces, ne sert qu'à les accabler; mais en cette humeur balsamique, qui fait le soutien de la vie, & d'où les sucs qui nous composent, tirent toute leur vertu.

Un aliment pour être propre à réparer en nous ce baume de vie, ne doit être ni trop terrestre ni trop aqueux: s'il est trop terrestre il ne sçauroit fournir aux dissolvans de notre corps des parties assez souples pour pouvoir être mises en œuvre. S'il est trop aqueux, il n'en sçauroit donner qui ait assez de consistance pour recevoir les impressions nécessaires.

Il ne doit pas non plus avoir des principes trop actifs; autrement il agit lui-même sur les principes qui le doivent changer, il ne passe en notre nature qu'après l'avoir considérablement altérée.

Suivant ces réflexions, il est aisé d'appercevoir que la nourriture la plus convenable à l'homme, considéré dans son état present (car avant le déluge il étoit plus sain) ne sçauroit être les legumes, les herbages, les racines, les fruits les poissons. La terre domine dans les légumes,

l'eau dans les herbages & dans les poiſſons, la terre & l'eau dans les racines ; la terre dans quelques fruits, l'eau dans quelques autres ; ainſi que l'analyſe nous l'apprend : & entre les végétaux qui ſervent à notre nourriture, il y en a pluſieurs dont les principes actifs ſont plus dévelopés qu'il ne faut pour la perfection d'un aliment convenable à l'homme ; ainſi qu'on le voit par l'extrême acidité de quelques-uns, par l'extrême âcreté de quelques-autres, *&c.*

L'aliment donc le plus ſain & le plus nourriſſant pour l'homme, eſt celui qui ne renferme ni trop de terre ni trop de phlegme, & dont les principes actifs ne ſont point trop dévelopés.

Ces conditions qui manquent dans la plûpart des alimens maigres, ſe trouvent dans la chair des oiſeaux & des quadrupedes qui nous ſervent de nourriture. Cette chair, comme l'analyſe nous l'apprend encore, n'eſt ni trop terreſtre, ni trop aqueuſe : d'un autre côté les principes actifs qu'elle contient ſont ſi concentrés & ſi intimement mêlés, qu'elle n'a rien d'âcre ni de piquant, & qu'elle n'excite ſur la langue qu'une ſaveur telle qu'il la faut pour détacher la ſalive qui doit préparer l'aliment dans la bouche.

Les Medecins même les plus declarés en faveur du maigre, ne nous diſent-ils pas que les herbes de quelque maniere qu'on les aprête, produiſent dans nous, les uns des ſucs trop aqueux, les autres des ſucs trop groſſiers, les autres des ſucs trop âcres : que les fruits ſont plus propres à flater notre goût qu'à nous ſoutenir : qu'ils ont tous cela de commun qu'ils fourniſſent à l'homme une nourriture très-paſſagere : que les légumes & les racines ſont des alimens flatueux ; que le poiſſon quoique plus ſalutaire, nourrit foiblement : que la viande

au contraire eſt la plus parfaite de toutes les nourritures qui conviennent à l'homme ; qu'il n'y en a point qui répare mieux que celle-là la ſubſtance balſamique de nos corps ; qu'elle eſt plus ſaine & plus nourriſſante que les herbages & les fruits. Enfin que ſi les hommes ont préféré aux fruits & aux herbes la chair des animaux, c'eſt qu'ils ont trouvé dans celle-ci une nourriture plus complette & plus convenable.

Outre cela ſi le maigre eſt plus nourriſſant que la viande, s'il engraiſſe, s'il fortifie davantage, s'il fait plus de ſang, comment l'Egliſe a-t-elle pu ordonner l'uſage du maigre pendant le Carême ? n'a-t-elle pas ſuppoſé que le maigre ſoutenoit moins, qu'il faiſoit moins de ſang, qu'il contribuoit moins à l'embonpoint ?

On ne nie point que la plupart des alimens maigres, & ſurtout de poiſſons, ne ſoient de bons alimens ; mais il ne s'enſuit pas de-là qu'ils ſoient meilleurs que la viande, & qu'ils nourriſſent davantage. Le Sçavant Nonnius qui a fait un traité exprès pour juſtifier le poiſſon, convient pourtant que la viande eſt l'aliment le plus ſain, & celui qui produit le meilleur ſang, parce que, dit-il, elle a plus de rapport avec les principes de notre corps, & que les principes qui le compoſent, ſont plus analogues aux nôtres : & les hommes, ajoûte-t-il, n'ont abandonné les fruits & les herbes, que parce qu'ils ont trouvé par expérience, que la chair des animaux, les ſoutenoit davantage.

MAIS, ſorte de grain, autrement appellé Blé de Turquie. Il y en a de pluſieurs ſortes de couleurs, de blanc, de rouge, de preſque noir, de pourpre & de bigarré, le tout par l'écorce extérieure du grain qui eſt fort dur.

Le Mais contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. On en fait du pain qui ſe digere dif-

ſicilement, qui peſe ſur l'eſtomac, & qui ne convient qu'aux perſonnes d'un temperament fort & robuſte.

MANCHE D'HIPOCRAS, eſpéce de ſac, au travers duquel on fait paſſer le vin par les épices & autres drogues qui ſervent à faire cette liqueur.

MANGER. Comme noûs ſommes dans la néceſſité de prendre de tems en tems des alimens ſolides, pour réparer les pertes que nous faiſons, la nature nous fait ſentir le beſoin que nous en avons par la faim : elle attache même à le ſatisfaire un certain plaiſir, afin de nous porter plus volontiers à rechercher ce qui concourt ſi néceſſairement à la conſervation de notre vie.

C'eſt le chile qui nourrit & qui fortifie le corps. Ce ſuc formé des alimens que nous prenons, tranſpire ſans ceſſe, tandis que le ſang qui le porte aux differentes parties, ſe conſerve preſque ſans déchet dans les vaiſſeaux où il circule. Cette diſſipation ou tranſpiration ſe fait ſi promptement, & ſi abondamment, qu'encore que les yeux ne l'apperçoivent pas, elle eſt plus grande en un jour que ne le ſont toutes les autres en pluſieurs. De-là vient qu'on a ſi ſouvent faim & ſi ſouvent ſoif, & que lorſqu'on a été un certain tems ſans nourriture, on devient foible & languiſſant.

A peine peut-on ſe paſſer d'aliment pendant un jour ſans tomber dans un abattement extréme, & comme le remarque Hipocrate, ſi l'on veut ſe retrancher un repas lorſqu'on a beſoin d'en faire deux, la ſanté en ſouffre quelquefois beaucoup : témoins, dit-il, les défaillances de tout le corps, les chaleurs d'urine, la pâleur des yeux, l'amertume de la bouche, les tiraillemens d'entrailles, la triſteſſe de l'eſprit, les vertiges & pluſieurs autres accidens qui arrivent

dans ces rencontres ; enſorte que s'il eſt quelquefois ſalutaire de ſouffrir la faim, rien auſſi quelquefois ne peut être plus pernicieux, & que ſi la réplétion a ſes dangers, l'inanition a auſſi les ſiens qui ne ſont pas moins grands : & ce grand homme a même laiſſé pour maxime qu'il y a plus de péril à ſe nourrir trop peu qu'à ſe nourrir trop. La faim & la ſoif ſont innocentes, pourvu qu'on s'en tienne à certaines bornes ; mais ſi l'inanition eſt pouſſée trop loin, le corps s'altere juſqu'à altérer quelquefois l'eſprit, les ſucs nourriciers ſe conſument, le baume du ſang ſe diſſipe, la ſubſtance la plus intime ſe réſout en ſéroſités qui cauſent même quelquefois des enflures en differentes parties & ſurtout aux extrémités inférieures. La bile qui n'eſt plus tempérée par aucun nouveau ſuc qu'elle reçoive, fermente juſqu'à regorger dans l'eſtomac, où la rencontre d'une pituite extrêmement âcre la fait boüillir encore avec plus de violence : les inteſtins dépourvus de chile, ne fourniſſent plus aux vaiſſeaux lactés que des ſucs groſſiers & impurs, tout cela eſt conforme aux expériences des meilleurs Anatomiſtes.

Pour vivre agréablement & ſans incommodité il faut principalement faire attention à ſe tenir toujours dans les bornes de la médiocrité, & à ne ſe ſervir d'alimens qu'autant que nous en avons beſoin pour notre ſubſiſtance. Il n'eſt pas poſſible de déterminer la quantité des alimens que chaque perſonne doit prendre. Celles qui ſont foibles & délicates ne doivent pas tant manger que celles qui ſont robuſtes & accoutumées à faire beaucoup d'exercice. La même quantité qui ſeroit modérée pour ces dernieres, ſeroit exceſſive pour les premieres.

On vient de voir les ſuites fâcheuſes d'une diete trop exacte dans les perſonnes qui ſe portent

bien. Les inconveniens qui arrivent de l'excès oppoſé à la diete, c'eſt-à-dire quand on prend trop d'alimens, ſont aſſez connus. Il rend les hommes lourds & peſans ; il cauſe des crudités & des obſtructions, & la plûpart des maladies en tirent leur premiere origine, de façon que l'on peut dire que l'intempérance eſt la mere nourrice des Medecins.

Parmi les alimens, il y en a qui ont beſoin de préparation, comme la chair des quadrupedes, des volatils, & de pluſieurs poiſſons. Il y en a d'autres que l'on mange tels que la nature nous les préſente, comme les fruits qui ont acquis toute la maturité, les huîtres, *&c.*

La préparation des alimens conſiſte dans la coction, & dans les différens aſſaiſonnemens qu'on méle avec eux. On les fait cuire de trois manieres, qui ſont, frire, rôtir & boüillir ; ces trois manieres ſont très-ſalutaires, puiſque ſans elles nous ne pourrions digérer que très-difficilement la plupart des alimens dont nous nous ſervons, & chacune de ces manieres peut convenir plus particulierement à de certains tempéramens qu'à d'autres. (Voyez l'article *Viande.*)

Pour ce qui eſt des aſſaiſonnemens, ils ſont quelquefois néceſſaires pour aider à la digeſtion des alimens & à leur diſtribution ; mais on ne devroit jamais s'en ſervir que dans cette vuë, & non pas dans un ſi grand excès, & uniquement pour donner aux alimens un goût plus relevé & plus attrayant, & exciter comme on dit l'appétit. Cet uſage ne peut être que très-pernicieux, puiſqu'il cauſe chez nous des fermentations extraordinaires, qui donnent à nos humeurs une fort grande âcreté, & qui les corrompent en peu de tems. Auſſi ne voyons-nous pas que les perſonnes qui ont les meilleures tables & les plus délicates, ſe portent mieux, ou

vivent plus long-tems que les autres ; mais bien plutôt ceux qui ſe contentent d'alimens ſimples, & qui ne les aſſaiſonnent qu'autant qu'ils en ont beſoin pour leur ſanté.

On ne ſçauroit abſolument déterminer à quelles heures & combien de repas on doit faire par jour : l'appétit & l'habitude doivent en décider. Quand on a coûtume de prendre deux ou trois fois par jour des alimens à certaines heures, & qu'on s'en trouve bien, on doit continuer cette maniere de vivre, juſqu'à ce que quelque choſe l'oblige à la faire changer ; cependant on peut dire en général que l'uſage le plus univerſellement reçu, & dont on s'accommode le mieux, eſt de faire deux repas par jour, ſçavoir, le dîner & le ſouper.

Pluſieurs & principalement les enfans & les vieillards, ajoutent encore à ces deux repas, le déjeuner & le gouter, par la raiſon que les enfans diſſipent beaucoup par la grande fermentation de leurs humeurs, ont plus ſouvent beſoin que d'autres de réparations ; & les vieillards mangeant peu à chaque repas, en doivent faire de plus fréquens.

Il y a une grande diſpute entre les Médecins, pour ſçavoir ſi l'on doit en général manger davantage le ſoir que le matin, ou le matin que le ſoir ; Hipocrate, Celſe & Galien, prétendent qu'il eſt plus ſalutaire de dîner peu & de ſouper davantage, parce qu'ils prétendent que le ſommeil hâte la digeſtion, à quoi ils ajoutent qu'il y a plus loin du ſouper au dîner, que du dîner au ſouper. Actuarius, Avienne, Cardan, *&c.* prétendent qu'il vaut mieux faire ſon meilleur repas à midi.

A conſulter l'expérience & la raiſon, il vaut mieux ſouper légérement, principalement pour *les gens* d'une ſanté foible & délicate ; quelques-

uns croient que c'eſt pendant le ſommeil que les parties ſolides ont fort peu beſoin de réparation, & qu'une grande nourriture par conſéquent ne pourroit que ſurcharger la maſſe du ſang, & pour prouver que les parties ſolides ont moins beſoin de réparation quand on dort que quand on veille, ils remarquent que le ſommeil ôte la faim.

Il eſt vrai que pendant le ſommeil de la nuit, & même quelques tems après le réveil, on ne reſſent point de faim, quoique néanmoins il ſe ſoit paſſé plus de dix ou douze heures après le ſouper. Il eſt vrai encore que ceux qui veillent la nuit, reſſentent plutôt & plus vivement la faim que les autres; mais la cauſe de tout cela n'eſt point que pendant le ſommeil le corps ait moins beſoin de réparation, puiſqu'au contraire il paroit en avoir un ſi grand beſoin, que lorſqu'on lui ôte celle qu'il reçoit du ſommeil, il tombe dans l'abatement.

La vraie raiſon donc pour laquelle il eſt plus à propos de manger légérement le ſoir, c'eſt que le ſommeil convertit preſque tout en nourriture, (ce qui eſt même cauſe qu'on défend ordinairement de dormir après une médecine,) enſorte que quatre onces d'alimens donnent plus de ſucs nourriciers pendant le ſommeil, que huit pendant la veille.

Si donc l'on s'accoûtume à faire ſon meilleur repas le ſoir, ſans laiſſer enſuite un grand intervalle entre le repas & le coucher, les parties du corps recélant alors trop de ſucs nourriciers, en ſeront ſurchargées, ce qui à la longue produira un embarras général dans les vaiſſeaux, & rallentiſſant par ce moyen le mouvement des ſucs, expoſera le corps à un danger évident; au lieu que pendant la veille, les alimens ſe digérant moins, & fourniſſant plus

de marc aux inteſtins, le corps peut ſans riſque prendre une plus abondante nourriture vers le milieu du jour.

Au reſte que le ſommeil ſoit plus favorable à la digeſtion que la veille, la nature l'enſeigne elle-même quand elle aſſoupit les petits des animaux & les enfans, auſſi-tôt après qu'ils ont pris leur nourriture.

Pour ce qui eſt de l'ordre qu'on doit ſe preſcrire parmi les alimens, premierement il ne faut point trop donner dans la grande variété des mets en un même repas; car outre qu'elle nous oblige toujours à manger plus qu'il ne nous eſt néceſſaire, il arrive encore que tous ces alimens différens interrompent la coction les uns des autres.

En ſecond lieu, l'on doit toujours manger au commencement du repas les alimens les plus liquides & les plus aiſés à digérer, enſuite les plus durs, afin que les premiers ſortans bientôt de l'eſtomac, & paſſans dans les veines lactées, laiſſent un libre eſpace aux derniers qui doivent demeurer plus long-tems dans le ventricule & dans les inteſtins.

Enfin il faut éviter tout ce qui peut interrompre la digeſtion des alimens, comme par exemple une chaleur immodérée & un exercice trop violent qui font diſſiper beaucoup l'eſprit; une boiſſon trop abondante qui fait flotter les alimens dans l'eſtomac, de dormir immédiatement après avoir mangé: car quoique dans la plûpart des gens la coction des alimens ſe faſſe mieux pendant le ſommeil que pendant la veille, il eſt cependant à propos de s'égayer quelque tems après le repas, & de faire quelques tours de promenade afin de rappeller par ce moyen la chaleur naturelle & de la mettre en action.

On doit encore éviter pendant le tems de la coction, toutes les applications d'eſprit trop ſérieuſes, & en un mot tout ce qui eſt capable de cauſer chez nous des diſtractions violentes dans les eſprits animaux, & d'empêcher la chaleur naturelle de continuer l'ouvrage qu'elle avoit commencé.

MAQUEREAU, *Scomber, ſive Scombrus.* Ce poiſſon eſt très-connu; il vit dans la mer, jamais dans l'eau douce, on doit le choiſir frais, gros & d'un bon goût.

Le maquereau nourrit beaucoup, & ſa chair paſſe pour être appéritive & réſolutive; mais elle échauffe, produit des ſucs groſſiers & viſqueux, & ſe digére un peu difficilement; elle contient beaucoup d'huile, de ſel volatil & de phlegme. Bellonius blâme la méthode de ceux qui le font bouillir pour le manger; il dit qu'on doit le rôtir & y mêler des aſſaiſonnemens qui aident à le digérer; il eſt certain qu'en le rôtiſſant on le dépouille davantage des ſucs viſqueux & groſſiers qu'ils contiennent naturellement.

Il convient, dit M. Lemery, dans le printems & dans l'été aux jeunes gens d'un bon tempérament, & dont l'eſtomac digére facilement.

On le ſale afin de le garder, mais il n'en eſt que plus nuiſible & d'une ſaveur moins agréable.

Maquereau grillé.

On le vuide, on le lave & on le fend le long du dos après l'avoir eſſuyé dans un linge, on le fait cuire ſur le gril: ſi on le fait auparavant tremper une demi-heure avec ſel, poivre & de l'huile, & on l'arroſe avec ſa marinade pendant qu'il cuit, il n'en eſt que meilleur. Quand il eſt cuit, on le ſert avec une ſauſſe blanche aux capres & aux anchois.

Autre façon.

Le maquereau ſe ſert encore après qu'il eſt grillé, en l'arrangeant ſur le plat qu'on veut ſervir; on le fend en deux, & on met deſſus perſil, ciboules hachées, du bon beurre, une goutte d'eau, ſel, poivre, un filet de vinaigre; mettez ce plat ſur un fourneau, faites-lui faire un petit boüillon & le ſervez à courte ſauſſe.

On le peut auſſi ſervir au perſil frit & au beurre roux.

On peut encore les enveloper de fenouil verd pour les faire rôtir, & y faire une ſauſſe avec beurre roux, fines herbes hachées menu, muſcade, ſel, fenouil, groſeilles dans la ſaiſon, capres & un filet de vinaigre.

Maquereaux en gras.

Vuidez-les, lavez & parez-les comme des vives faites ſur du jambon & le moüillez de boüillon, & une demi-bouteille de vin blanc, ſel, poivre & un bouquet, quelques clous de girofle; faites ainſi une braiſe & y mettez cuire les maquereaux.

Quand ils ſont cuits, retirez-les, ouvrez-les en deux, dreſſez-les à l'ordinaire; il faut avoir une bonne eſſence, y mettre de la civette hachée, du beurre frais; liez le tout enſemble, ajoutez-y le jus d'un citron; quand on ne veut point mettre d'eſſence, il ne faut point ſaler la ſauſſe où cuiſent les maquereaux, faites-la réduire & la ſervez deſſus à ſauſſe courte.

Maquereaux en hatelettes à la broche.

Prenez deux maquereaux, vuidez, lavez & coupez-les par tronçons; maniez les avec huile, fines herbes hachées, ſel, gros poivre. Quand ils ont pris goût, embrochez les dans des hatelettes faites les cuire à la broche, enveloppés de bardes de lard & de papier, & nour-

ris de leur marinade. Quand ils ſont cuits, ſervez-les avec une ſauſſe piquante, ou à l'Eſpagnole

Maquereaux piqués à l'Eſpagnole.

Vuidez, lavez, eſſuyez, & fendez par le dos deux gros maquereaux bien frais, laiſſez les laitances dans le corps, faites-les piquer d'un côté avec du petit lard, mettez en dedans un peu de beurre, ſel, gros poivre, fines herbes hachées, garniſſez une tourtiere de bardes de lard, oignons en tranches, thin, laurier, baſilic, ſel, poivre, mettez les maquereaux deſſus, couvrez-les deſſus comme deſſous, faites-les cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere. Quand ils ſont cuits, ôtez les bardes de lard, & le reſte : mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir, une bonne ſauſſe à l'Eſpagnole, & les maquereaux deſſus.

Maquereaux en caiſſe à la Perigord.

Ayez deux gros maquereaux, comme ci-deſſus, hachez beaucoup de truffes, un peu de perſil, & de ciboule, maniez avec un bon morceau de beurre, ſel, gros poivre, mettez le tout dans le corps des maquereaux, enveloppez-les de feuilles de vigne, & bardes de lard : faites une caiſſe de papier double, frotez-la en-dehors avec de l'huile, mettez les maquereaux dans la caiſſe, avec un peu de beurre au fond. Mettez une feuille de papier graiſſée ſur le gril, & la caiſſe deſſus. Faites-les griller à petit feu. Quand ils ſont cuits d'un côté, retournez-les de l'autre, preſſez-y un jus de citron, & quand ils ſont cuits ſervez-les avec du papier.

Maquereaux en Fricandeaux.

Lavez, vuidez trois beaux maquereaux bien frais, laiſſez les laitances, faites-les piquer

d'un côté avec du petit lard ; aſſaiſonnez en dedans de beurre, ſel, poivre, mettez-les ſur une tourtiere envelopés de bardes de lard, oignons en tranches & fines herbes, faites-les cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere. Mettez dans une caſſerole des tranches de veau & de jambon coupée en dés : faites-les ſuer dans une caſſerole, & moüillez de boüillon. Faites boüillir cette glace à petit feu pendant une heure, paſſez-la au tamis, & la faites réduire en caramel, tirez enſuite les maquereaux de deſſus la tourtiere, & les faites glacer, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, détachez ce qui reſte dans la caſſerole, avec une cuillerée de coulis, & un peu de réduction. Faites boüillir ſur le feu un moment. Paſſez la ſauſſe au tamis, preſſez y un jus de citron. Goutez ſi elle eſt aſſaiſonnée de bon goût, & ſervez deſſous les maquereaux.

Maquereaux à la Flamande.

Faites griller des maquereaux envelopés de fenouil, comme on l'a dit plus haut. Prenez des groſeilles blanches, faites les blanchir un moment. Mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, du jus d'oignon, un filet de vinaigre, ſel, gros poivre ; faites lier la ſauſſe ſur le feu, mettez dedans les groſeilles, tirez les maquereaux de deſſus le gril, dreſſez-les ſur le plat, ouvrez-les en deux & mettez la ſauſſe par-deſſus.

Maquereaux aux Ecreviſſes.

Ayez deux ou trois maquereaux, plus ou moins, ſuivant leur groſſeur. Faites blanchir des Ecreviſſes, épluchez-les, faites-en piler les coquilles, hachez-en les queuës très-fines, avec perſil, ciboules, champignons. Mêlez le tout

avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, & le mettez dans le corps des maquereaux. Enveloppez-les dans du papier beurré. Faites-les griller à petit feu. Quand ils sont cuits, retirez-les & les dressez dans le plat que vous voulez servir, le coulis d'ecrevisses par-dessus.

Maquereaux en Papillote.

Ayez des maquereaux, après les avoir vuidés, lavés & fendus par le dos, remplissez-les dedans de beurre manié de persil, ciboules, ail, sel, poivre, champignons, le tout haché très-fin; enveloppez les maquereaux de feuilles de vignes, & papier huilé. Ficelez les deux bouts du papier, faites-les griller à petit feu dans leurs papillotes. Quand il sont cuits, servez avec les papiers.

Potage de Maquereaux.

On peut servir les maquereaux en potage, après les avoir fait frire bien à propos dans du beurre affiné, & fait mitonner ensuite dans la casserole, avec bon bouillon de Poisson, un d'herbes, garni de champignons en ragoût, & capres.

Nous avons dit de quelle façon les maquereaux étoient plus sains.

MARBRE'E, espéce de ragoût fait de differentes sortes de viandes. On fait aussi des marbrées de poisson.

Entremets de marbrée.

Prenez deux douzaines de palais de bœuf, x douzaines d'oreilles de veau que vous lavez proprement, une douzaine d'oreilles de ion nettoyées de même; mettez le tout une marmite, avec une noix de jambon. sonnez de sel, poivre, un bouquet de fines s, clous & oignons, mouillez d'eau &

d'une bouteille de vin blanc ; mettez-y quelques feuilles de laurier, couvrez votre marmite, & mettez cuire.

Faites rôtir deux poulardes à la broche : quand elles ſont cuites, coupez-les en petits filets ; coupez de-même un quarteron d'amandes douces & un quarteron de piſtaches en filets, arrangez le tout ſur un plat, chaque choſe en particulier ; une douzaine d'œufs durs coupés en quatre ; hachez beaucoup de perſil, de la ciboule & des truſes vertes, en filets.

Les palais & les oreilles étant cuits, tirez-les de la marmite & les arrangez ſur un plat, chacun en particulier. Epluchez les palais de bœuf & les coupez en filets ; faites-en de même des oreilles de veau & de cochon, de la noix de jambon, & d'une langue de bœuf cuite de même.

Mettez dans une grande caſſerole toutes ces viandes en filets, vos amandes, vos piſtaches & vos truſes avec une pointe de rocambole, fines herbes, fines épices, le jus de quelques citrons, & une bouteille de vin de Champagne.

Mettez dans une autre caſſerole un peu de lard fondu, avec de la ciboule & du perſil haché ; paſſez-le quelques tours ſur le feu, & le mettez enſuite avec votre marbrée.

Mettez enſuite ſur le feu la caſſerole où eſt le perſil de votre marbrée, faites que le tout ſe mêle bien en la faiſant ſauter de tems en tems ; mettez-y une cuillerée de bouillon de veau qui ſoit bien clair.

Prenez enſuite une caſſerole de la grandeur que vous voulez que ſoit votre marbrée, frotez-la de beurre ; arrangez dans le fond des pointes de feuilles d'épinars en étoile depuis le bas juſqu'en haut ; coupez des citrons par tran-

ches que vous placerez dans les intervalles des étoiles, & placez votre caſſerole bien droite à la fraîcheur ; vuidez-y votre compoſition ou mélange de viande.

Votre marbrée étant froide, ayez de l'eau chaude dans une autre grande caſſerole ronde ; mettez-y un moment le cul de votre caſſerole à marbrée, dreſſez-la après dans un plat avec une ſerviette deſſous, & ſervez pour Entremets.

Autre Marbrée.

Prenez des pieds de veau bien nettoyés & deſoſſés, des oreilles & des pieds de cochon, mettez le tout cuire dans une marmite avec de l'eau, quelques bardes de lard, quelques morceaux de veau & une noix de jambon : aſſaiſonnez de ſel, poivre, thin, laurier, baſilic, clous un peu de coriandre, une bouteille de vin blanc. Mettez cuire en même tems deux poulardes à la broche. Echaudez un quarteron d'amandes douces, & un quarteron de piſtaches, coupez-les en filets, & les arrangez dans un plat, chacune en particulier. Coupez-y auſſi de même une langue de bœuf. Vos poulardes étant cuites, coupez-les de même en filets : hachez de la ciboule & du perſil. Les oreilles & les pieds étant cuits, coupez-les auſſi en filets.

Mettez un peu de lard fondu dans une caſſerole qui ſoit aſſez grande pour contenir toutes ces viandes : paſſez-y un moment la ciboule avec le perſil ſur le feu : mettez-y enſuite toutes vos viandes en filets, avec les filets de piſtaches & d'amandes, quelques jaunes d'œufs coupés en quartiers, avec ſel, poivre concaſſé, quelques gouſſes d'ail bien hachés, le jus d'une demi-douzaine de citrons, & une bouteille de vin de Champagne. Faites bouillir le tout. Si vous avez du boüillon de veau bien clarifié, mettez-en une cuillerée.

Etendez enſuite une ou deux crépines de mouton ; de veau, ou de cochon dans une petite caſſerole ôvale : vuidez-y votre marbrée. Quand elle eſt froide coupez deux tranches de l'épaiſſeur du petit doigt, de chaque bout, pliez une ſerviette ſur le plat où vous voulez la ſervir, dreſſez-y votre marbrée avec les tranches que vous avez coupées, garniſſez-la de perſil, & ſervez pour Entremets.

Marbrée de Poiſſon.

Prenez toutes ſortes de poiſſons ; deux anguilles depoüillées & bien nettoyées, une demi-douzaine de perches, vuidées & lavées, de même, quelques éperlans ou goujons, des truites, ſi vous en avez, une demi-douzaine de lottes, autant de vives, quelques limandes ou carlets, quelques petits éturgeons, le tout bien nettoyé. Mettez-les dans une caſſerole ou poiſſonniere, avec ſel, poivre, clous, baſilic, thin, feüilles de laurier, deux ou trois bouteilles de vin blanc, quelques tranches de citron ; achevez de les moüiller d'eau, & prenez-garde que le poiſſon ne cuiſe trop, de peur qu'il ne ſe caſſe.

Quand le poiſſon eſt cuit, ôtez-le de deſſus le feu & le laiſſez refroïdir dans ſon court-boüillon. Avant qu'il ſoit entiérement froid, tirez les perches, écaillez-les, rangez-les dans un plat faites de-même à l'égard des autres poiſſons, chacun en leur particulier Paſſez leur court-boüillon dans un tamis & le laiſſez refroidir.

Prenez enſuite une marmite ; mettez-y deux ou trois pintes d'eau avec deux livres de corne de cerf & la faites bien cuire. Quand elle ſera bien cuite, paſſez-la dans une ſerviette : voyez enſuite ſi votre gelée de poiſſon eſt bien ferme : mettez-la avec votre gelée de corne de cerf, & les

les mettez ſur le feu. Foüettez une douzaine de blancs d'œufs & les mettez dans votre gelée, avec le jus de trois ou quatre citrons. Votre gelée étant clarifiée, paſſez-la dans une chauſſe ou dans une ſerviette.

Faites cuire une douzaine d'écreviſſes; prenez une caſſerole de la grandeur que vous voudrez avoir votre marbrée, mettez dans le fond en croix quatre écreviſſes, coupez en tranches, une orange & un citron, mettez de même en croix une tranche d'orange & une tranche de citron, ajoûtez-y une anguille tout de ſon long en tournant, une truite, une perche une plie, quelques goujons ou éperlans, un éturgeon qui paroiſſe en dehors; arrangez enſuite des écreviſſes tout le long de votre caſſerole, de diſtance en diſtance, des oranges & des citrons coupés en tranches, & feüilles d'orangers; mettez enſuite dans le milieu de la caſſerole, le poiſſon qui vous paroîtra le moins beau, & le plus beau tout autour.

Tous vos poiſſons étant mis dans votre caſſerole, ajoûtez-y votre gelée clarifiée. Il faut que le poiſſon baigne. Mettez enſuite votre caſſerole dans un endroit frais, afin que la marbrée ſe gele bien.

Quand on veut ſervir cet Entremets à dîné, il aut le faire la veille. Deux heures avant de rvir pliez une ſerviette ſur un plat où vous rvez votre marbrée; ayez de l'eau boüillante ns une caſſerole plus grande que celle de tre marbrée, mettez une aſſiette volante qui ntienne la grandeur de votre marbrée; mettez caſſerole où eſt la marbrée dans la caſſerole u boüillante, ne lui laiſſez qu'un moment; nez-la ſur le champ, mettez-la dans ſon & ſervez pour Entremets.

es préparations de différentes ſortes de

viandes, ne peuvent produire de mauvais effets que par l'excès des assaisonnemens. Les pieds & les autres extrémités qu'on y emploie, toutes composées de membranes, de ligamens, de tendons, d'arteres, de cartilages, produisent un suc visqueux & glutineux, autant que rafraîchissant & humectant, & sont naturellement difficiles à digérer. Il est donc à propos d'y mêler des assaisonnemens pour aider à leur digestion; mais il ne faut pas les prodiguer. Voyez *Assaisonnement*.

MARCASSIN. C'est le petit du sanglier. Pour ses qualités & ses propriétés, voyez au mot *Sanglier*. Pour le servir, piquez-le par tout le corps à la réserve du cou & de la tête, des pieds & de la queuë que vous laissez avec leurs foies tout comme ils sont ordinairement; faites-le cuire à la broche, & servez pour rôt.

MARINADE, *Embamma nauticum*. Ragoût, préparation de viandes qu'on fait en les laissant tremper dans une sausse de vinaigre, poivre, sel, épices, clous, citron, orange, oignons, romarin, sauge, *&c.* pour en relever la saveur, & les rendre plus agréables au goût.

On met différentes choses en marinades, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire de cela même. La marinade de veau sert à garnir des poitrines de veau farcies, ou des longes de veau rôties, & ainsi du reste, comme pigeons, perdrix & autres dont on peut aussi faire des plats séparés pour Entremets. On garnit des fricassées de poulets d'autres poulets en marinade, *&c.*

Marinade de Poulets.

Mettez vos poulets par quartiers, faites-les mariner ensuite dans du verjus ou vinaigre, sel, poivre, clous, ciboules, laurier & jus de ci-

iſſez-les pendant trois heures dans cette
e ; faites enſuite une pâte claire avec fa-
in blanc & jaunes d'œufs & un peu de
ondu ; tirez vos poulets de leur mari-
gouttez-les, trempez-les dans votre
ites-les frire dans du lard fondu ou dans
doux. Quand ils ſont frits, ſervez-les
rſil frit pour Entrée ou pour Hors-
s, ou pour Garniture.
eut auſſi faire ces marinades-là ſans pâte;
es poulets ſont égouttés, on ne fait que
ier bien ; on les fait frire comme les
lans une friture bien chaude, & on les
nême.

Marinade de Pigeons.

es fait mariner comme les poulets avec
affaiſonnemens ; on les fend ſur le dos
la marinade pénétre, ou bien on les
n quatre ; laiſſez-les dans la marinade,
-les dans la pâte comme les poulets, ou
inez-les tout moüillés, & les faites
belle friture ; ſervez avec perſil frit chau-
pour Entrée.

Marinade de Perdrix.

z-les en deux, battez-les, faites-les
comme les poulets, faites-les frire de la
naniere & ſervez de même chaudement
trée avec vinaigre, rocambole & poivre
vous voulez.

Marinade de Veau.

ez vos côtelettes comme ſi c'étoit pour
ou les autres morceaux par tranches en
de fricandeaux ; faites-les mariner de
ue les poulets, ou bien avec poivre,
entier, tranches d'oignons & de ci-
eüilles de laurier, perſil, ciboules en-
inaigre & un peu de gras de boüillon ;
-les enſuite dans la pâte, ou bien fa-

rinez-les ſans pâte, & les faites frire da
ſain-doux, qu'elle prenne belle couleu
ſervez chaudement pour Entrée, Hors-d'o
ou Garniture.

Marinade de Poiſſons.

Il y a des poiſſons, comme la tortuë
fait mariner & frire tout comme on vient
dire pour les poulets.

On fait une autre marinade à des poi
après les avoir fait frire, qui eſt de paſſer à l
ſerole des tranches de citron ou d'orange,
laurier, beurre affiné, ciboules, ſel, poi
muſcade & vinaigre. On met cette ſauſſe ſi
poiſſons, tels que les ſoles, les congres
ſardines, le thon par rouelles.

Il y a encore d'autres marinades de pc
qu'on trouvera dans différens endroits.

Toutes ces marinades ſont fort agréable
goût, mais elles ne ſont pas toutes ſaines
tortuë marinée par exemple eſt peu ſaine à
de la friture qui ne convient gueres à une
auſſi abondante en parties terreſtres.

MARINER, *Marino affectu imbuere.* Pr
rer des viandes, du poiſſon, enſorte qu'o
donne un goût de marine.

On marine auſſi le poiſſon frais que l'on
garder quelque tems, & on le conſerve
l'huile ou dans le vinaigre avec ces he
fortes.

On marine des huîtres, des champigno
&c. Voyez ſous les articles particuliers, la
niere dont cela ſe fait.

MARJOLAINE, *Amaracus* ou *Majo*
Plante odoriferante dont on ſe ſert dan
ſauſſes pour donner aux viandes une ſaveur
relevée.

La marjolaine contient un peu de phleg
beaucoup de ſel volatil & d'huile exaltée,

t dans les tems froids aux mélancoliques, egmatiques, & à ceux dont l'eſtomac ne ju'avec peine.

goût & ſon odeur forte & aromatique, nent de ſes ſels volatils, & de ſes parleuſes exaltées. Ces deux principes la encore céphalique & propre pour for- nerfs, pour l'appoplexie & pour les aladies du cerveau ; parce qu'ils diviſent uent les ſucs viſqueux & groſſiers qui ient les fibres du cerveau, & que d'ailſ augmentent la quantité des eſprits K.

arjolaine échauffe beaucoup quand on avec excès, parce qu'alors elle rarefie humeurs & les jette dans une agitamodérée.

a deux eſpeces de marjolaine qui ſont eux cultivées dans les jardins ; la pree différe de la ſeconde qu'en ce que ſes ſont un peu plus grandes.

oit choiſir les feüilles de la ſeconde eſrce qu'elles ſont plus odorantes, qu'elles goût plus aromatique, & qu'en un mot it plus de vertu.

MÉLADE, *Pulpa fructuum conditorum.* ifite à demi liquide, faite de la chair des i ont quelque conſiſtance, comme les les coins, les abricots & autres.

de générale pour faire des marmelades.

l on veut faire quelque marmelade que il faut commencer par préparer le fruit veut qu'elle ſoit compoſée, le paſſer à faire boüillir ſur le feu juſqu'à ce qu'il amolli, & le paſſer au tamis pour le r après dans le poëlon. Cela fait, on re du ſucre à pareille doſe que le fruit ;

on pouſſe le degré de cuiſſon juſqu'à caſſé ; on incorpore le tout enſemble, on le délaïe bien ; on le met ſur le feu ; on le fait frémir, on le dreſſe, on l'empote, ou bien on le met au ſec pour en faire des pâtés. Voilà en général ce qui s'appelle faire une marmelade. On verra ſous les articles particuliers, ce qu'il y a de particulier pour chaque fruit.

MARMELADE D'ABRICOTS VERDS, voyez *Abricot.*

MARMELADE D'ABRICOTS JAUNES, voyez *Abricot.*

La marmelade de prunes, de poires, de pommes, ceriſes, groſeilles, framboiſes, pêches, ſe fait ſuivant la méthode générale.

Quand on a dreſſé les marmelades dans des pots, il faut toujours les poudrer de ſucre par-deſſus, cela les conſerve. Il n'y a que celle d'abricots & d'amandes vertes qui ne ſe gardent pas, étant ſujettes à s'engraiſſer ; c'eſt pourquoi on les tire au ſec.

Les marmelades de fleurs d'oranges & de citrons candiſſent bientôt lorſqu'elles ſont bien faites ; mais c'eſt une bonne marque. Toutes les marmelades ſont d'un grand ſecours pour les tourtes & autres choſes ſemblables ; elles ont différentes qualités ſuivant la nature des différens fruits qui les compoſent. Voyez ſous les articles particuliers.

MARMITE, *Calabus* ou *Olla.* Pot de cuivre, de fonte ou de terre, dans lequel on fait bouillir la viande pour le potage.

MARMITON, *vilis culinæ miniſter.* Valet de cuiſine qui prend garde à la marmite, qui a ſoin de la faire bouillir.

MARON ou CHATAIGNE. Fruit fait en forme de cœur, gros à peu près comme une noix, couvert d'une peau ſemblable à du cuir

laquelle eſt une petite membrane, & enfin pulpe fort blanche & bonne à manger qui la chair de la chataigne ou du maron. Ces ts naiſſent pluſieurs enſemble dans une en-ope ronde, toute hériſſée de piquans, & par-s en diverſes loges veloutées, dont chacune tient une chataigne, quelquefois deux, quelfois davantage.

es chataignes ſont ou cultivées ou ſauvages; cultivées ſe nomment marons, du mot Ita-*Marone*, ce ſont les meilleurs; les ſau-es retiennent le nom de chataignes; les unes s autres viennent ſur un grand arbre dont les lles ſont longues & larges, minces, un peu s, nerveuſes ſur le dos, & dentelées dans circonférence.

es chataignes ſans en excepter les marons, tiennent un ſuc gras & terreſtre qui les rend difficiles à digérer; elles abondent ſurtout en el tartareux, fort contraire aux mélancoliques ous ceux dont les humeurs trop groſſieres ont e à circuler. Elles ſont très-nourriſſantes u'on les digére; mais il en faut manger , ſans quoi elles chargent l'eſtomac, & ent cauſer des coliques, à moins qu'on ne d'une conſtitution forte & robuſte comme la art des Limoſins qui mangent du pain de aignes, & qui n'en ſont point incommo-

e fruit n'eſt jamais bon crud; on prétend ne qu'il eſt alors dangereux, & qu'il peut uire la maladie pédiculaire.

n fait cuire le maron ou à la vapeur de ou dans l'eau même, ou ſous la cendre, un feu clair dans une poële criblée. Il eſt ſain cuit à la vapeur de l'eau ou dans l'eau, e que l'humidité de l'eau en délaye les prin-s & les rend plus capables de ſe détacher, il

incommode moins alors l'eſtomac, & il nourrit davantage.

Les marons cuits ſous la cendre ſont plus ſavoureux, plus délicats & même plus ſains que ceux qui ſont rôtis dans la poële, & cela par deux raiſons; la premiere, parce que la cendre qui couvre les marons empêche que les parties volatiles ne s'en exhalent ſi vîte; & la ſeconde parce que cette cendre fournit un ſel qui entre dans le maron, & qui en diviſe les principes: deux effets qui rendent ce fruit moins indigeſte.

C'eſt un mets délicieux que des marons rôtis, bien dépoüillés de leur membrane intérieure & aſſaiſonnés avec du jus d'orange & du ſucre; mais il s'en faut bien que ce ſoit un mets ſalutaire.

Les marons ſe mêlent avec pluſieurs ſortes d'alimens; ils conviennent ſur tout avec le poiſſon, dont ils corrigent la trop grande humidité.

Les gens de lettres & toutes les perſonnes appliquées doivent peu manger de ce fruit, qui fait toujours un ſang groſſier.

Il faut quand on mange des marons cuits à l'eau, n'en point trop preſſer l'écorce entre les dents, de peur d'en extraire un certain ſuc aſtringent qui ſe trouve dans l'écorce intérieure, & qui eſt ſi ſtiptique, qu'il pourroit reſſerrer le ventre outre meſure.

Compôte de Marons.

Prenez des marons des plus beaux & des plus gros, faites-les cuire à la braiſe; étant cuits, pelez-les, & les applatiſſez; arrangez-les enſuite dans un plat bien proprement, de maniere qu'il y en ait aſſez pour couvrir une aſſiette; mettez par-deſſus du ſyrop d'abricots ou de prunes, ou telle autre compôte qu'il vous plaira. On peut prendre une décoction de pommes & la faire boüillir avec du ſucre, en-

ſorte qu'elle ſoit cuite à perlé, & on la jette ſur les marons.

Cela fait, on les couvre, & on les fait boüillir à petit feu, y mettant de fois à autre du ſyrop à meſure qu'ils boüillent, de maniere qu'on les puiſſe ſervir chaudement : ce qu'on fait en les arroſant d'un peu de ſyrop. Il y en a qui avec le ſyrop d'abricots ou autre, y mettent un peu de vin de Champagne.

Marons glacés.

Ayez de beaux marons de Lyon, faites-les cuire à la braiſe ; pendant ce tems ayez du ſucre, clarifiez-le, faites-le cuire à perlé. Cela obſervé, pelez vos marons ; étant pelés, jettez-les les uns après les autres dans le ſucre ; retirez-les auſſitôt avec une cuiller, & jettez-les à meſure dans l'eau fraîche, le ſucre qui eſt autour ſe glacera auſſitôt.

Marons à la Limoſine.

Faites cuire des marons à l'ordinaire ; étant cuits, pelez-les & les applatiſſez entre les mains; accommodez-les ſur une aſſiette, & prenez de l'eau, du ſucre, un jus de citron ou de l'eau de fleurs d'orange, faites-en un ſyrop ; étant fait, verſez le tout boüillant ſur vos marons, & ſervez chaud ou froid. On peut, & c'eſt pour le mieux, laiſſer prendre un boüillon aux marons dans le ſyrop avant de les ſervir.

Potage aux Marons.

Prenez un cent & demi de marons, ôtez la premiere peau ; mettez-les dans une poële à marons ſur le feu pour les faire chauffer & faire lever la ſeconde peau. Quand ils ſont pelés, mettez-les cuire avec du boüillon & un peu de ſel. Quand ils ſont cuits, mettez les plus gros à part, pilez les autres dans un mortier ; mettez dans une caſſerole veau, jambon, ra-

cines, oignons que vous faites ſuer & attacher; moüillez avec du boüillon. Après quelques boüillons, paſſez l'eſſence au tamis, mettez-la avec les marons pilés, & paſſez le tout à l'étamine. Si votre coulis n'a pas aſſez de couleur, mettez-y du jus; faites mitonner le potage avec de bon boüillon & des croûtes; faites une garniture des marons entiers, & ſervez deſſus le coulis de marons.

MASSEPAIN. Pâtiſſerie ou confiture faite d'amandes pilées avec du beurre : *Maſſa panis amigdalina.* Ce mot vient de l'Italien, *macca pane*, c'eſt-à-dire, *Pan del Signor marco* qui en fut l'inventeur. Il y a long-tems que le maſſepain eſt en uſage dans les tables, il s'y ſert encore aujourd'hui pour l'ornement & le plaiſir qu'il y a d'en manger. On les met ſous pluſieurs formes; on en fait des tourtes & d'autres petites pieces de pâtiſſerie différentes, on en fait des manieres de petits rochers, des forteresſes & autres choſes ſemblables, que le génie peut inſpirer, & que l'induſtrie & l'art de celui qui l'entreprend rend parfaites.

Maſſepain commun.

Prenez une livre d'amandes douces, pelez-les dans de l'eau chaude, & les remettez à meſure dans de l'eau froide; tirez-les & les mettez égoutter dans une ſerviette; pilez-les dans un mortier de marbre avec un pilon de buis ou d'autre bois. Il faut en les pilant les arroſer ſouvent avec un blanc d'œuf, de l'eau de fleurs d'orange ou de quelqu'autre ſenteur juſqu'à ce qu'elles ſoient auſſi menuës que de la farine.

Faites cuire enſuite à ſoufflé trois quarterons du plus beau ſucre; étant cuit, jettez-le ſur les amandes, que vous délayerez avec la ſpatule. Remettez le tout ſur le feu, & le remuez auſſi

toujours avec la même ſpatule, prenant ſoigneuſement garde que rien ne brule ni au fond, ni au bord du poëlon ; quand vous appercevrez que rien n'y tient, tirez votre pâte. Il faudra avant que de la travailler, la laiſſer refroidir pour en faire des abaiſſes, qu'on découpe avec des moules ; enſuite on les fait tomber ſur du papier, on les y range pour après les faire cuire ; il ne faut leur donner du feu que d'un côté, & on les glace enſuite de l'autre que l'on fait cuire de même & dans un four à l'ordinaire.

Maſſepain Royal.

Prenez de la pâte de maſſepain commun filez-la ſur une table environ de l'épaiſſeur d'un doigt ; coupez-la par morceaux, faites-en des anneaux gros & ronds environ comme un œuf ; trempez enſuite ces anneaux dans des blancs d'œufs, & les enfermez entierement dans du ſucre en poudre ; prenez un blanc d'œuf, broyez-le dans un mortier, en le broyant jettez-y du ſucre petit à petit, ne ceſſez point juſqu'à ce que vous en ayez fait une eſpece de pâte bien molette. Etant en cet état faites-en de petites boules groſſes comme le dedans des anneaux ; tirez leſdits anneaux du ſucre dont vous les aviez couverts ; arrangez-les ſur du papier & dans chacun d'iceux, mettez un boule & les faites cuire dans le four de cuivre.

Maſſepain friſé.

Pelez, & pilez de bonnes amandes douces : mêlez-y du ſucre en poudre, petit à petit, & continuez ainſi juſqu'à ce que vous en ayez fait une pâte maniable, que vous filerez ou ſeringuerez, comme il vous plaîra. Votre pâte ainſi apprêtée dreſſez-la ſur du papier en telle forme que vous voudrez. Faites-la cuire enſuite d'un côté ſeulement avec le couvercle du four & le

laiſſez refroidir. Faites cuire de l'autre côté de la même façon; levez votre maſſepain tout chaud de deſſus le papier, qui ſera léger, délicat, & d'un très-bon goût.

Maſſepains à la Ducheſſe.

Apprêtez des amandes à l'ordinaire, arroſez-les en les pilans, d'un blanc d'œuf, mêlé d'eau de fleurs d'orange. Ayez autant peſant de ſucre que de pâte que vous faites cuire à la plume; mettez-y vos amandes & les incorporez bien avec le ſucre. Cela fait mettez cette pâte ſur le feu pour la deſſécher; remuez-la à force de bras juſqu'à ce qu'on puiſſe la manier & qu'elle ne tienne plus au poëlon.

Tirez enſuite votre pâte ſur une table bien nette & poudrée de ſucre, faites-en de gros rouleaux, laiſſez-la repoſer; après quoi vous en ferez des maſſepains de quelle figure vous voudrez.

Maſſepains de Monſieur.

Prenez un quarteron de belles amandes; pilez-les, comme on l'a dit; mettez-y deux blancs d'œufs frais, broyez bien le tout enſemble; ajoûtez-y du ſucre en poudre, ſans diſcontinuer juſqu'à ce que vous en ayez fait une pâte maniable. Paſſez-la à la ſeringue avec un gros fer; dreſſez-la enſuite par anneaux dans un four de cuivre, à petit feu.

Maſſepains à la Princeſſe.

Prenez une livre d'amandes douces, pelez-les proprement, & les mettez dans un mortier; mêlez avec vos amandes une livre de ſucre en poudre, & de la râpure d'écorce de citron verd. Pilez le tout enſemble, & le dreſſez enſuite ſur du papier de telle façon qu'il vous plaira. Faites cuire ce que vous aurez ainſi dreſſé d'un ſeul côté avec le couvercle du four. Quand il

eſt cuit, laiſſez-le refroidir, puis mettez-le cuire de l'autre côté.

Maſſepains d'Orange.

Prenez une livre d'amandes, pelez-les à l'ordinaire, & les pilez. Faites cuire à ſouffle trois quarterons de ſucre, ôtez-le de deſſus le feu & y jettez vos amandes, que vous délayerez incontinent. Prenez enſuite environ demi livre de chair d'orange confite, liquide; égouttez-en le ſyrop, pilez-la & la mettez avec vos amandes. Faites cuire le tout enſemble dans un poëlon, en remuant toujours le fond & les côtés, juſqu'à ce que votre pâte ne tienne plus au poëlon. Dreſſez la ſur du papier de telle maniere qu'il vous plaira, & la faites cuire d'un ſeul côté, avec le couvercle du four. Faite refroidir ce côté. Quand il eſt froid, glacez celui qui n'eſt pas cuit, avec une glace compoſée de blanc d'œuf, de ſucre en poudre & de rapure de citron fort fine. Quand il eſt glacé, faites-le cuire comme l'autre. Ce maſſepain eſt fort délicat.

Maſſepain de Citron.

Il ſe fait comme celui d'orange, excepté qu'au lieu de chair d'orange, il faut mettre de la chair de citron ou de la marmelade; pour le reſte obſervez ce qui a été dit dans l'article précédent.

Maſſepain Glacé.

Faites une pâte ſemblable à celle du maſſepain commun, filez-la ſur une table, dreſſez-la en telle façon qu'il vous plaira, puis faites-la un peu ſecher au four; enſuite mettez un peu d'eau de fleurs d'orange dans un plat, mêlez-y du ſucre en poudre, petit à petit, du jus & de la marmelade, de tel fruit que vous voudrez, délayez le tout enſemble, avec une cuiller, juſqu'à ce que votre glace ſoit épaiſſe à peu-près comme de la boüillie: ou ſi vous voulez,

mettez un blanc d'œuf dans un plat, délayez-le avec une cuiller, & achevez cette glace comme la précedente, & y mettez un peu de jus de citron, lorſqu'elle commencera à s'épaiſſir. Votre glace de façon & d'autre étant achevée, prenez vos morceaux de maſſepain, apliquez-y l'une de ces deux glaces, mettez-les ſur du papier, & les faites cuire d'un côté après de l'autre avec le couvercle du four.

Ces deux glaces peuvent ſervir pour glacer toutes ſortes de pâtes : de tourtes, d'abaiſſes & de fruits.

Tous ces maſſepains differemment preparés, ſont agreables au goût, & ne peuvent être nuiſibles à la ſanté, à moins que l'on n'en faſſe un uſage immodéré. Ceux où il entre de l'écorce de citron ſont moins ſains que les autres ; parce que cette écorce, comme nous l'avons dit en ſon lieu, eſt naturellement fort indigeſte : mais il y en entre en ſi petite quantité que cela ne peut tirer à conſéquence.

MATELOTTE, *Piſces nautico more conditi*, maniere d'apprêter le poiſſon paſſé au roux, & cuit avec un peu d'eau, de vin, ſel, poivre & farine frite. Voici comment.

Prenez un barbillon, une carpe, une belle anguille, coupez le tout par tronçons ; mettez avec huit ou dix écreviſſes entieres, ſans être blanchies, ne leur ôtez que les pates : ajoûtez de petits oignons blancs, blanchis & cuits à moitié, des champignons coupés en gros dés ; faites un petit roux avec de la farine & du beurre ; moüillez avec du boüillon, & mettez par-deſſus le poiſſon qui doit être rangé dans une caſſerole avec les petits oignons, champignons, un bouquet ; mettez-y du vin rouge, ſel, poivre, un morceau de beurre ; faites cuire à grand feu, & en ſervant mettez des croûtes frites.

Autre façon.

Prenez une carpe, une anguille, de la tanche, du brochet, du barbeau, & ce que vous jugerez à propos de mettre dans votre matelotte. Ecaillez le poiſſon & le vuidez proprement; coupez-le par morceaux, & l'arrangez dans une caſſerole, avec quelques champignons & truſes, un oignon piqué de clous, perſil, ciboules, feüilles de laurier, un peu de baſilic. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, mouillez de vin blanc & d'un peu de boüillon de poiſſon, ou jus d'oignon, juſqu'à ce que le poiſſon baigne, & mettez ſur un feu vif.

Lorſque le court-boüillon eſt à demi uſé, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, à proportion de la grandeur de votre matelotte, avec un peu de farine que vous faites rouſſir. Vuidez le boüillon de votre matelotte dans votre roux, delayez-le, revuidez-le enſuite dans votre matelotte, & achevez de le faire cuire. Que la ſauſſe ſoit liée & de bon goût, & ſervez chaudement dans un plat.

Si l'on a du coulis d'écreviſſes ou autre coulis maigre, il faut en mettre dans la matelotte.

MAUVIETTE, *Turius ruber*, petit oiſeau ſemblable à l'aloüette. On l'apprête comme l'aloüette.

Mauviettes rôties à la broche.

Plumez & refaites vos mauviettes ſans les vuider, piquez-les de menu lard, mettez-les dans une brochette, & les attachez à la broche. Quand elles ſont rôties, ſervez-les chaudement avec une ſauſſe; faites du dégoût, avec verjus, ſel, & poivre; on les mange encore au ſel & à l'orange; enfin on les ſert comme les aloüettes.

Mauviette en coque ou en ſurpriſe.

Epluchez bien vos mauviettes, coupez les pates & les ailes, fendez-les ſur le dos, & les

farciſſez comme les aloüettes en caiſſe ; faites-les cuire de même à la poële. Faites un ſalpicon dans lequel vous mettrez en le finiſſant un peu de moutarde. (Voyez au mot Salpicon la maniere de le faire.) Prenez enſuite des coques d'œufs qui ne ſoient ouvertes que par le haut & rondement. Lavez-les bien, afin qu'elles ne ſentent aucun mauvais goût. Prenez auſſi d'autres deſſus de coques d'œufs, pour emboëter chaque coque de deſſous. Mettez dans chaque coque une mauviette & un peu de ſalpicon ; trempez les bords des coques d'œufs dans des œufs battus pour les ſouder enſemble ; roulez-les encore dans le plat pour les panner ; faites-les frire de belle couleur, dreſſez-les dans un plat garni de perſil frit, & ſervez pour Entrée.

Mauviettes au gratin coloré de Parmeſan.

Prenez des mauviettes bien épluchées, flambées, & trouſſées, mettez-les dans une caſſerole avec quelques morceaux de ris de veau, un demi verre de vin de Champagne, un peu de jus & de coulis. Faites-les mitonner quelque tems ; mettez enſuite dans le fond d'un plat du parmeſan rapé ; arrangez-y vos mauviettes, & quelques morceaux de ris de veau, avec leur ſauſſe par-deſſus ; poudrez-les de parmeſan, & leur faites prendre belle couleur au four. Quand elles ſont bien colorées, tirez-les mettez un jus d'orange par-deſſus & ſervez proprement.

L'on peut mettre des pigeons, des poulets, des perdrix, des grives, des beccaſſines & des cailles, de cette maniere.

On fait auſſi des potages au boüillon roux & des tourtes de mauviettes. Réglez-vous ſur ce que l'on a dit à l'article des aloüettes.

Mazarines.

On appelle Mazarines certaines petites piéces de pâtiſſerie, dont voici la compoſition.

Prenez

Prenez un litron ou deux de farine, détrempez-la avec eau & ſel, & quelques jaunes d'œufs; paitriſſez bien le tout enſemble, & en formez une pâte à l'ordinaire; enſuite étendez-la, ſparpillez du beurre par-deſſus, pliez-la en quatre, de maniere que le beurre ne ſe voïe plus; applatiſſez encore votre pâte avec le rouleau, & la ployez comme vous avez fait la premiere fois; faites la même choſe quatre ou cinq fois. Cela fait, formez-en de petites abaiſſes, de la largeur de la paume de la main, & les rempliſſez de la farce ſuivante. Prenez des jaunes d'œufs & du ſucre en poudre: battez bien le tout enſemble, juſqu'à ce que vous en ayez fait une pâte maniable; rempliſſez-en vos abaiſſes, & mettez dans chacune un petit morceau de beurre. Mettez-les cuire au four; & les ſervez chaudement après y avoir mis un peu d'eau de fleurs d'orange. Quelques-uns mêlent dans la farce des amandes douces pilées. D'autres empliſſent les mazarines de confitures liquides, ou de marmelades de confitures.

MEDIANOCHE, terme venu d'Italie qui ſignifie un repas qui ſe fait au milieu de la nuit; particulierement dans le paſſage d'un jour maigre à un jour gras, après quelque bal ou quelque rejoüiſſance. Chez le Bourgeois on l'appelle *Réveillon*. Ces ſortes de repas nocturnes ſont forts contraires à la ſanté, principalement quand on mange des viandes indigeſtes, comme cela arrive aſſez ſouvent, & qu'on va ſe coucher peu de tems après avoir mangé.

MELON, *Melo*, il y a beaucoup de variété dans ce fruit, tant par rapport à la couleur de l'écorce & de la pulpe, au goût & à l'odeur, que par rapport à la figure, à la diſtribution, & à d'autres particularités ſemblables.

Le melon eſt un fruit fort eſtimé par les perſonnes d'un goût délicat. Sa palpe eſt agréable & bienfaiſante à l'eſtomac : mais il faut en manger avec circonſpection, & ſurtout lorſque l'eſtomac eſt vuide.

Pour empêcher le melon de ſe corrompre dans l'eſtomac ; il faut le manger avec du ſel & du poivre, ou au moins avec du ſel, & boire pardeſſus une quantité ſuffiſante de vin. Il y en a qui le mangent ſeulement avec du ſucre : mais il n'en fontpas mieux.

La ſemence du melon eſt une des quatre grandes ſemences froides.

Le melon doit être d'une odeur très-agréable & d'un goût exquis récemment cueilli & aſſez mur. Il doit avoir une chair tendre, moëlleuſe, délicieuſe, rougeâtre, ou jaunâtre. En un mot c'eſt le goût ſeul qui peut faire différence des bons melons d'avec les mauvais.

Il rafraîchit & humecte, il excite l'appétit, & appaiſe la ſoif. Il eſt venteux & produit quelquefois des coliques dans le bas-ventre. C'eſt pourquoi il ne convient point aux perſonnes ſujettes à cette indiſpoſition. On voit encore des diſſenteries & des fiévres ; mais principalement des quartes, naître de l'uſage du melon.

Il contient beaucoup de phlegme, d'huile & d ſel eſſentiel & volatil.

Il convient dans les tems chauds aux jeun gens qui ont un bon eſtomac, & qui ſont d' tempérament chaud & bilieux ; mais il eſt p nicieux aux vieillards, aux phlegmatiques aux mélancoliques.

L'odeur agréable que le melon répand & goût délicieux, marque qu'une partie de ſes ſ tances volatiles ſont aſſez dégagées des prin groſſiers, pour donner une douce impreſſion

nerfs de la langue & de l'odorat. Ces qualités qui font les principaux agrémens de ces fruits, ſe rencontrent beaucoup plus abondamment dans les melons qui nous viennent des pays chauds que dans ceux des pays froids, parce que dans les pays chauds, la chaleur du ſoleil ayant beaucoup de force, eſt auſſi plus puiſſante pour exciter cette fermentation intérieure par laquelle les principes des melons s'élevent & ſe ſéparent des matieres groſſieres qui les embaraſſoient.

La quantité du phlegme dans lequel le melon abonde le rend rafraîchiſſant & humectant, parce qu'il étend les principes âcres & trop agités de la maſſe du ſang; & les déſuniſſant empêchent qu'ils n'agiſſent avec tant de violence qu'auparavant. Ce même phlegme chargé d'un ſel acide excite encore l'appétit en picotant un peu les parois de l'eſtomac.

Pour ce qu'eſt des douleurs & des autres incommodités que le melon cauſe dans le bas-ventre, elles viennent d'un ſuc viſqueux & acide qu'il contient & qui fait d'autant plus d'impreſſion, que par ſa viſcoſité il demeure fortement attaché ſur les parties; & que s'y fermentant, & s'y aigriſſant de plus en plus, il gâte & corrompt les alimens qui paſſent par ces endroits. Ces alimens enſuite portés dans la maſſe du ſang, le font fermenter de différentes maniéres, & ainſi produiſent différentes fiévres.

C'eſt encore cette humidité groſſiére qui rend le melon de difficile digeſtion; c'eſt pourquoi il faut boire du vin en mangeant de ce fruit; alors le vin atténuant cette viſcoſité, empêche qu'elle ne produiſe de ſi mauvais effets. *Lemery.*

Potage de Melon.

Coupez le melon comme la citrouille, paſſez-le de même à la caſſerole, avec de bon beurre.

(Voyez potage de citrouille.) Faites-le cuire assaisonné de sel, poivre, & un paquet de fines herbes. Passez-en par l'étamine avec le même boüillon, dont vous ferez aussi mitonner vos croûtes ; ayant dressé le tout, servez garni de melon frit & de grains de Grenade.

Autre maniere.

On fait encore un potage avec le melon, comme l'on fait le potage de la citroüille au lait. (Voyez potage de citroüille au lait, à l'article citroüille) excepté qu'il y faut mettre sucre, & le border de macarons, de pralines & de biscuits, d'amandes ameres, & servir sans mitonner.

MENU, chez les Rôtisseurs, sont les foies, bouts d'ailes, gesiers & autres choses, dont on fait des ragoûts, des fricassées.

MENUS-DROITS, ou *Mindroits*. On fait des plats ou hors-d'œuvres de menus-droits, pour Entremets de différentes choses, entre-autres de palais de bœuf. Quand ils sont cuits ôtez-en la premiere peau, coupez-les par petites tranches, & les passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, un peu de ciboules & de persil, quelques champignons coupés en dés. Mouillez-les ensuite de jus & les laissez cuire. Dégraissez-les bien, liez-les d'un coulis de veau & de jambon, avec sel & poivre. (Voyez au mot jambon, la maniere de faire ce coulis) & servez chaudement ce ragoût pour Entremets.

Les autres menus-droits de cerf, & autres, s'accommodent de la même maniere.

Autres menus-droits.

Faites cuire une oreille de cochon dans du boüillon ; quand elle est bien cuite & refroidie coupez-la en filets très-minces ; passez dans du beurre, de l'oignon coupé par tranches ; mettez-y vos filets, mouillez-les après de coulis & d'un peu de jus ; faites-leur faire quelques boüillons, & avant de servir mettez-y un peu de moutarde. Ser-

vez ſur ce ragoût un croûton de pain frit. Prenez un croûton de pain grand comme la main, paſſez-le au beurre, mettez-le dans le fond du plat, coupez-le en ſix morceaux qui paroiſſent tenir enſemble, & ſervez deſſus vos menus-droits.

MERINGUE. Eſpece de pâtiſſerie dont on ſe ſert quelquefois pour garnir des potages au lait ou Entremets de crême.

Meringues de pluſieurs façons.

Prenez trois ou quatre œufs frais, ſelon la quantité de meringues que vous voulez faire; retirez-en les blancs & les foüettez juſqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité & qu'ils forment la neige à rochers; mettez-y enſuite un peu de rapure de citron verd, trois ou quatre cuillerées de ſucre fin paſſé à l'étamine, & foüetté le tout enſemble; prenez enſuite du papier blanc, formez vos meringues rondes ou ovales de la groſſeur d'environ une noix, laiſſant un peu de diſtance entre elles; poudrez-les enſuite de ſucre bien fin.

Sur la même table où vous les avez dreſſées vous pouvez mettre le couvercle du four avec du feu deſſus, & couvrir les meringues pour leur faire prendre une belle couleur cendrée. Quand elles ſont cuites & bien glacées, ôtez-les de deſſus le papier.

Avant de faire cuire vos meringues, vous pouvez mettre dedans un grain de verjus confit, une framboiſe, une fraiſe, une ceriſe ou une piſtache, ou enfin telle confiture que vous jugerez à propos.

Vous pouvez auſſi joindre une meringue à une autre pour en faire des jumelles.

Meringues de piſtaches.

Prenez une poignée ou deux de piſtaches & les échaudez. Quand vous avez foüettez vos blancs d'œufs comme pour les meringues précédentes, & que vous aurez incorporé votre

ſucre, mettez-y vos piſtaches bien égouttées de leur eau, & avec une cuiller à bouche formez vos meringues de la groſſeur que vous voudrez, & les glacez de la même maniere. Si vous ne voulez pas les glacer, elles reſteront blanches comme du papier.

Elles vous ſerviront pour garnir toutes ſortes de tourtes d'Entremets, principalement des tourtes de maſſepains.

MERISE. Eſpece de ceriſes ſauvages, petite, noire, à longue queue, d'un ſuc agréable & qui teint en noir ou en purpurin. On n'emploie les meriſes à aucun uſage; on s'en ſert dans quelques endroits pour donner de la couleur au vin; on les emploie quelquefois dans les maladies du cerveau, dans l'apoplexie, dans la paralyſie. Il faut manger ces fruits à jeun & après le repas.

MERLAN, *Oniſcus*, poiſſon de mer, qui monte ſouvent vers les rivages. Il vit de petits poiſſons, & de ce qu'il trouve dans la mer. Quoiqu'il ſoit fort commun, il ne laiſſe pas d'être eſtimé pour ſon bon goût. Sa chair eſt Salutaire, parce qu'elle n'eſt point chargée de ſucs viſqueux; que ſes principes ſont ſuffiſamment exaltés, & que ſes parties ſont peu ſerrées, ce qui fait qu'elle eſt friable, légére, & facile à digérer.

C'eſt de tous les poiſſons connus, dit M. Lemery, celui qui produit le moins de mauvais effets. On a vu des perſonnes en manger avec excès ſans en être incommodées; c'eſt ce qui fait qu'on en peut permettre l'uſage à tout le monde, même aux malades & aux convalescens.

Le merlan nourrit peu; encore cette nourriture n'eſt-elle pas de durée, ce qui fait dire Hénocrate que ſi la chair de ce poiſſon eſt d

bon ſuc, ſi elle paſſe facilement, ſi elle nourrit, le ſuc qu'elle donne s'échape néanmoins ſi vîte que la nature n'a preſque pas le tems d'en diſpoſer pour le ſoutien de notre corps.

On ſert le merlan non-ſeulement frit ou rôti, mais de pluſieurs autres manieres. On l'accommode en caſſerole, comme pluſieurs autres poiſſons; on le farcit, on ſert des filets de merlans comme des filets de ſoles, de brochets & autres. On le ſert en ſalade & en ragoût de pluſieurs ſortes. On fait encore avec ce poiſſon des tourtes, des pâtés, des potages, comme avec les poiſſons les plus exquis; mais de quelque façon qu'il ſoit apprêté; il eſt toujous très-peu nourriſſant, ſans être mal-ſain.

Merlans frits.

Ecaillez, vuidez, lavez, eſſuyez vos merlans; ayez ſoin de leur laiſſer les foies dans le corps; coupez-les légérement ſi vous voulez en trois ou quatre endroits de chaque côté; farinez-les & les faites frire à grand feu dans une friture bien chaude, & ſervez ſur une ſerviette pour un plat de rôt.

Merlans frits avec une ſauſſe.

Vos merlans frits, comme on vient de le dire, vous pouvez les ſervir pour Entrée, en mettant par-deſſus une ſauſſe blanche à l'ordinaire avec des capres & des anchois.

Autre Entrée de Merlans frits en filets.

Si vous voulez le ſervir avec plus de propreté, ôtez-en l'arête du milieu & la tête; arrangez les filets du merlan ſur un plat, le blanc en deſſus, & mettez après la même ſauſſe par-deſſus.

Merlans à la Bourgeoiſe.

Faites fondre du beurre frais dans un plat, avec perſil, ciboules, champignons, le tout haché, ſel & poivre; arrangez vos merlans deſſus

avec même aſſaiſonnement par-deſſus que par-deſſous ; couvrez bien votre plat, & faites cuire à petit feu ſur un fourneau. Quand ils ſont cuits, ſervez à courte ſauſſe, avec un filet de verjus par-deſſus.

Merlans à la Romaine.

Ecaillez & vuidez vos merlans ; faites-le mariner, avec huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, ail, échalotes, le tout haché très-fin ; trempez-les bien dans leur marinade, & les panez de mie de pain ; faites-les griller de belle couleur ſur un bon feu ; arroſez-les avec le reſte de leur marinade.

Mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, ſel, gros poivre, une cuillerée de jus d'oignons, un peu de moutarde ; faites lier la ſauſſe ſur le feu, dreſſez-la dans un plat, les merlans par-deſſus, & ſervez chaudement.

Merlans farcis.

Voyez l'article ſuivant des merlans en miroton, où l'on dit la maniere de les farcir.

Merlans en miroton.

Prenez quatre ou ſix merlans, ratiſſez-les & les lavez bien ; fendez-les tout le long par devant, & prenez garde de leur gâter le dos ; ôtez-en l'aréte & coupez la téte. Etendez-les ſur une table ; rangez ſur chacun un peu de farce faite de chair de bon poiſſon, & les roulez comme ſi c'étoit des filets mignons ; prenez enſuite une caſſerole ronde ou une terrine ſans manche ; faites une omelette avec un peu de farine, & qu'étant entiere elle tienne toute la caſſerole ; arrangez deſſus vos merlans farcis après avoir mis un peu de beurre ſous cet omelette ; mettez avec vos poiſſons quelques truffes & quelques champignons bien aſſaiſonnés fai

faites une autre omelette pour mettre par-deſſus & la placez de même, de façon qu'elle occupe toute la rondeur de la caſſerole; mettez la caſſerole bien couverte ſur un peu de feu afin qu'elle cuiſe doucement, feu cependant deſſus & deſſous.

Prenez garde qu'en cuiſant cela ne s'attache au fond. Quand le miroton eſt cuit, après avoir égoutté le beurre, verſez-le dans un plat le deſſus deſſous; coupez au milieu un petit morceau en rond comme ſi c'étoit un poupeton; verſez dedans un petit coulis de champignons. (Voyez au mot *Champignon*, la maniere de le faire.) Recouvrez de la même piece, & le tout bien dégraiſſé, ſervez chaudement.

Filets de Merlan en ragoût.

On trouvera la maniere de faire ce ragoût ci-après à l'article des tourtes de merlans.

Filets de merlans à la ſauſſe Robert. Voyez au mot *Filet.*

Filets de Merlans en ſalade.

Les filets de merlans ſe ſervent encore en ſalade comme pluſieurs autres poiſſons. Voyez au mot *Poiſſon*, ſalade de poiſſon.

Tourte de Merlans.

Habillez vos merlans, deſoſſez-les par le dos; coupez-les en filets par petits morceaux de la longueur du doigt, faites-les blanchir dans de l'eau tiede & un peu de verjus; paſſez-les enſuite à la caſſerole avec bon beurre, champignons, truſes, pointes d'aſperges, laitances de carpes, & un morceau de citron en cuiſant ſi l'on veut; aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, clous, muſcade, ciboules & fines herbes.

Quand votre ragoût eſt cuit, faites un petit godiveau de chair de carpe ou d'anguille bien aſſaiſonné, & liez avec de la mie de pain trempée dans du boüillon de poiſſon ou purée claire; dreſſez une abaiſſe de pâte fine dans une tourtiere,

garniſſez-en le fond de votre godiveau, votre ragoût de merlans par-deſſus ; couvrez proprement d'une pareille abaiſſe, faites une bordure autour, dorez d'un œuf battu, & faites cuire à petit feu ; puis ſervez chaudement pour Entrée.

Pâté de Merlans.

Vos merlans étant apprêtés, faites-les à demi-frire, & les coupez par filets; faites une pâte & dreſſez le pâté d'une médiocre hauteur ; faites un petit godiveau de chair d'anguille avec champignons, truſes, fines herbes, beurre frais, ſel & poivre ; garniſſez-en le fond de votre pâté ; arrangez-y vos filets aſſaiſonnés de ſel, poivre, fines herbes & fines épices ; couvrez de beurre frais & enſuite d'une autre abaiſſe, dorez-le d'un œuf & le mettez au four.

Faites un ragoût de truſes. (Voyez au mot *Truſe*, la maniere de le faire.) Quand le pâté eſt cuit, ouvrez-le, dégraiſſez-le bien, jettez votre ragoût de truſes dedans, & ſervez chaudement pour Entrée.

Potage de Merlans.

Pour les potages de merlans, voyez les articles qui s'y rapportent, comme brochet, ſole, *&c.*

MERLUCHE. Moruë ſéche, voyez ſes qualités & ſes apprêts, à l'article *Moruë*.

MEUNIER. Poiſſon de riviere ainſi appellé, parce qu'il eſt ordinairement près des rivieres, autrement dit *Vilain*, à cauſe qu'il ſe plaît dans la bourbe ; & têtu ou tétard, à cauſe de ſa tête qui eſt fort groſſe. Il a le corps aſſez ſemblable à celui du barbot ; du reſte il n'a rien de recommandable ni par ſon goût ni par la qualité de ſa ſubſtance; il eſt tout à fait inſipide, il ſe digere à peine & ne nourrit preſque pas : ce qui fait dire avec raiſon à Querutan fameux médecin, que ce poiſſon ne mérite pas même qu'on en parle,

METEIL. Composé de seigle & de froment. On appelle meteil gras, celui où le froment est en plus grande quantité que le seigle ; & meteil maigre, celui où le seigle domine sur le froment.

On fait du pain de meteil ; nous ne dirons rien ici de ses propriétés. Voyez à l'article *Pain*, Pain de Meteil.

MIEL, *Mel.* Tout le monde sçait que c'est une substance sucrine que les abeilles ramassent des fleurs de diverses plantes, & qu'elles portent dans leurs ruches pour leur nourriture ; cette substance reçoit dans l'abeille & dans la ruche une élaboration qui la perfectionne & la réduit en miel.

Plusieurs choses contribuent à faire de bon miel, la chaleur & la pureté de l'air, la bonté des abeilles, la nature des fleurs qu'elles sucent, & l'adresse des ouvriers qui y travaillent.

Le miel est en usage dans quelques alimens ; mais il l'étoit beaucoup davantage avant l'invention du sucre ; les anciens s'en servoient dans leurs ragoûts, dans leurs confitures & dans leurs boissons.

Le miel est souvent préférable au sucre ; quand on n'a point tout-à-fait égard à la délicatesse du goût ; car outre que c'est un amas de la substance la plus pure & la plus éthérée d'une infinité de fleurs qui possédent de grandes vertus, il est plus balsamique, plus pectoral & plus anodin que le sucre qui n'est que le suc purifié & épaissi du seul roseau.

Le miel, dit Quincy, produit certainement de bons effets à tous ceux qui ont la poitrine embarrassée le matin de phlegmes épais & visqueux, qu'ils ont beaucoup de peines à expectorer. Pour cet effet ils devroient en prendre sur une rôtie, ou l'avaler dissous dans quelques liqueurs chau-

des ; mais il faut en interdire l'uſage à ceux dont la conſtitution eſt chaude & fluide.

Le miel, dit M. Andry, eſt un aſſemblage de particules ſulfureuſes & balſamiques que les abeilles ſucent de diverſes fleurs, & dont elles rempliſſent de petits trous quarrés formés dans des tablettes de cire que leurs pates ont fabriquées, & qu'on nomme ordinairement gâteau.

Il y a deux ſortes de miel, le blanc & le jaune; le blanc qui eſt le plus emploié dans les alimens coule de lui-même ſans expreſſion & ſans feu, des gâteaux nouvellement tirés de la ruche ; on rompt ces gâteaux, on les poſe dans des napes ſuſpendues par les quatre coins ou ſur des claies, & il en découle un beau miel blanc que l'on appelle *miel vierge*.

Quand ces gâteaux ne rendent plus rien, on les preſſe, & ils donnent un ſecond miel qui eſt blanc auſſi; mais qui ſent la cire, & qui n'eſt pas ſi bon que le premier.

Le meilleur miel blanc eſt celui de Languedoc ſi connu ſous le nom de *miel de Narbonne*.

Le miel jaune s'exprime de toutes ſortes de tablettes de cire vieille ou nouvelle que l'on fait chauffer avec un peu d'eau dans des baſſines ou chaudieres, & que l'on met enſuite dans des ſacs de toile déliée, que l'on preſſe fortement ; la cire reſte dans les ſacs, & laiſſe échaper un miel jaune qui eſt moins doux & moins agréable de beaucoup que le blanc.

Le miel échauffe & deſſéche, continuë M. Andry, & de quelque maniere qu'on en uſe, ſoit en aliment, ſoit en aſſaiſonnement, il ne convient qu'aux tempéramens pituiteux, aux vieillards, à ceux qui par la maladie ou autrement, abondent en humeurs groſſieres & viſqueuſes; mais les perſonnes d'un tempérament bilieux le doivent éviter.

Il ſe mange cuit ou crud; le miel crud eſt plus déterſif, mais il cauſe des vents, & par le ſel picotant qu'il renferme, il lâche plus qu'il ne nourrit; le miel cuit eſt le plus alimenteux & lâche moins, parce que la coction en a émouſſé les ſels.

Le miel ſe mange ſeul ou avec d'autres alimens; quand on le mange ſeul, il deſſéche plus qu'il ne nourrit, & quand on le mêle avec d'autres alimens, il eſt plus alimenteux que médicamenteux; il donne même bonne couleur, ainſi que le remarque Hypocrate.

Il faut préférer le miel nouveau au vieux, celui du printems ou d'été à celui d'automne, le blanc ou le pâle au plus foncé, celui qui écume peu en boüillant à celui qui écume beaucoup, l'âcre doux à celui qui n'a que de la douceur; enfin le miel d'une médiocre odeur à celui d'une odeur trop ſenſible, ce dernier étant pour l'ordinaire ſophiſtiqué par le thin ou autres herbes qu'on y mêle.

Le miel eſt différent du miel ſelon la qualité des plantes qui abondent dans les pays où on le recueille; en Languedoc, par exemple, où il croît beaucoup de romarin, & où cette plante a beaucoup plus de force, le miel eſt plus ſpiritueux & meilleur, comme on le voit par celui de Narbonne qui eſt avec raiſon ſi généralement eſtimé. Les pays où il croît force méliſſe, donnent ncore d'excellent miel; c'eſt pourquoi celui de a Mingrelie eſt ſi bon, comme le remarque le '. Lamberti dans ſa rélation de la Mingrelie.

Au reſte pour pouvoir juger comme il faut s qualités du miel, il faut ſçavoir que malgré douceur qu'on y remarque, on en tire un ſel riolique ſi agiſſant, que ce ſel diſſout les les, les coraux & pluſieurs autres pierres préuſes, comme fait l'eſprit de vitrioli; ce

qu'il a de commun avec le ſucre qui donne tout de même un acide fort corroſif; mais il faut remarquer auſſi que cet eſprit acide, tant du ſucre que du miel, eſt embarraſſé par des parties ſulfureuſes qui en modérent conſidérablement l'action.

MIGNONNETTE. Pour faire une mignonnette, vous mettez dans un petit morceau d'étamine du poivre long, muſcade entiere, coriandre, canelle, gingembre, clous de girofle, macis; vous ficelez toutes ces épices & les mettez faire quelques bouillons dans une marmite à potage. Une mignonnette peut ſervir pluſieurs fois.

MILLET, *Milium*. La graine de millet ainſi appellée, parce qu'on la trouve comme par miliers ſur la plante qui la porte, eſt une ſemence ovale ou preſque ronde, jaune, dure, luiſante & la plus petite de toutes les graines qui ſe mangent; elle vient ſur un chaume ou tuïau qui eſt haut d'une coudée, gros, noueux & cotoneux, dont les feüilles reſſemblent à celles du roſeau, & où ſont des épices qui naiſſent par bouquets aux ſommités des branches.

Le millet eſt venteux, il ſe digere difficilement & péſe ſur l'eſtomac; il ne convient qu'aux perſonnes d'une conſtitution robuſte & qui digérent bien. Les mélancoliques & ceux qui abondent en humeurs groſſieres, doivent s'en abſtenir.

On en fait une eſpece de bouillie dans pluſieurs endroits, dont la qualité propre eſt de deſſécher le corps ſans fournir preſque aucun ſuc capable de le ſoutenir; auſſi le millet eſt-il le plus ſec de tous les grains quoiqu'il croiſſe dans des lieux ſombres & humides.

On fait du pain de millet qui eſt très-difficile

à digérer, quoique ce ſoit le plus friable de tous les pains.

MINEDROIT, voyez *Menus-droits*.

MIROTON. Maniere d'apprêter certaines viandes ou poiſſons en gras & en maigre; on en fait de pluſieurs façons qu'on ſert pour Entrée.

Miroton de Veau.

Prenez une belle rouëlle de veau, faites-en pluſieurs tranches bien minces que vous batterez avec le couperet pour les applatir; hachez d'autres tranches de rouëlle de veau avec du lard, de la moëlle de bœuf, champignons, truſes, fines herbes & bons aſſaiſonnemens; mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs & un peu de mie de pain trempée dans de la crême.

Cette farce étant faite garniſſez le fond d'une caſſerole de bardes de lard bien arrangées; mettez-y enſuite vos tranches de veau battuës, puis la farce que vous couvrirez du reſte de vos tranches, le tout bien fermé; renverſez enſuite vos bardes de lard, couvrez bien le tout & mettez doucement feu deſſus & deſſous comme une braiſe; le miroton étant cuit dégraiſſez-le bien, dreſſez-le dans un plat le deſſus deſſous, mettez-y ſi vous voulez un peu de coulis de champignons par-deſſus (Voyez au mot *Champignons*, la maniere de le faire,) & ſervez chaudement.

Autre maniere de Miroton.

Faites un godiveau bien lié & bien aſſaiſonné de truſes, champignons & jambon cuit; mettez-le dans une caſſerole avec deux ou trois anchois; laiſſez-le cuire avec du lard fondu, un peu de boüillon & un coulis; coupez enſuite douze tranches du bœuf tendre & maigre que vous mettrez dans votre ragoût; remuez le tout & ne le laiſſez boüillir que très-peu. Quand

il eſt cuit, mettez-y un jus de citron & ſervez chaudement.

Autrement.

Faites un bon godiveau bien lié, de même que pour le poupeton; faites-en un bord autour de votre plat comme ſi c'étoit un bord de potage au lait compoſé de blancs d'œufs; dorez avec des œufs battus, & l'ayant paſſé bien proprement, faites-lui prendre couleur au four. Quand il eſt cuit, égouttez bien proprement la graiſſe.

Ayez une terrine compoſée du carré de mouton coupé par morceaux, d'un bout ſaigneux de mouton, de petit lard, quelques pigeons & cailles ſi vous le pouvez. Tout cela étant bien cuit dans une terrine comme ſi c'étoit une braiſe, il faut avoir de petits pois paſſés, ou des pointes d'aſperges ſelon la ſaiſon; tirez vos viandes de la terrine, mettez-les dans votre plat après les avoir égouttées, les pois par-deſſus; vous pouvez y ajouter quelques cœurs de laitues blanches & cuits dans la même ſauſſe, & ſervir chaudement.

A la place de la terrine quand il n'y a que le bord, on met au milieu toutes ſortes de bons ragoûts; on peut encore y mettre un hachis de mouton.

Autre Miroton de filets de bœuf rôtis, ou de pieces de bœuf boüillies.

Ayant fait une bordure au plat comme on vient de le dire, coupez les filets par petites tranches bien minces & les arrangez dans le plat où eſt la bordure; faites une ſauſſe hachée de cette maniere. Coupez du jambon crud & le coupez par petits dés; mettez-le dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, hachez un

peu de ciboules & de perſil, des truſes, des champignons & quelques mouſſerons; mettez la caſſerole ſur le fourneau, faites faire quelques tours au jambon; mettez-y la ciboule, le perſil, les truſes, les champignons & les mouſſerons; paſſez le tout enſemble & le mouillez de jus, & le laiſſez mitonner à petit feu; liez enſuite d'un bon coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon*, la maniere de le faire;) que la ſauſſe hachée ſoit d'un bon goût, & qu'elle ait un peu de pointe, mettez-y quelques capres fines; mettez un peu de ſauſſe hachée ſur les filets pour les faire chauffer ſans bouillir. Quand ils ſont chauds, jettez le reſte de la ſauſſe hachée deſſus, & ſervez chaudement.

L'on fait des mirotons de toutes ſortes de filets de viandes. La bordure ſe fait toujouts de la même maniere, le ragoût ſeul qu'on met dedans en fait la différence.

Miroton en maigre.

Prenez des carpes ou autres poiſſons, fendez-les tout le long par-devant, & prenez garde de les gâter ſur le dos; ôtez-en l'arête & leur coupez la tête; étendez-les ſur la table; prenez enſuite de la chair de bon poiſſon avec de l'anguille, faites-en une bonne farce dont vous farcirez vos poiſſons; roulez-les enſuite comme ur des filets mignons. Voyez cet article.

Prenez enſuite une caſſerole; faites une eſe d'ômelette avec un peu de farine qui ne tout le fond de la caſſerole, rangez deſos poiſſons farcis après avoir mis du beurre 'omelette; le poiſſon étant rangé avec ues truſes & quelques champignons bien nnés; couvrez le tout d'une autre ome-

tez après cela la caſſerole ſur un petit ouvrez-la & laiſſez cuire le tout douce-

ment ; prenez garde qu'il ne s'attache au fond. Quand il eſt cuit, égouttez-le bien de ſon beurre, dreſſez votre miroton ſur une aſſiette le deſſus deſſous ; coupez au milieu un petit morceau en rond, verſez-y un petit coulis de champignons, recouvrez du même morceau ; cela fait, ſervez chaudement.

Vous pouvez auſſi faire une farce comme pour le poupeton dont on parlera dans l'article ſuivant, & en faire un cordon autour du plat que vous mettrez cuire au four, & vous le remplirez d'un bon ragoût de champignons, morilles, trufes, mouſſerons, anchois, le tout bien haché enſemble, & toutes ſortes de filets de poiſſons & capres, un lit de ragoût & un autre de filets juſqu'à ce qu'il ſoit plein ; & l'ayant fait mitonner ſur un petit feu, ſervez avec ſauſſe du ragoût.

Pour le miroton de merlans, voyez cet article au mot *Merlan*.

Miroton de Saumon.

Prenez une tranche de ſaumon, ôtez-en la peau, hachez-en la chair avec perſil, ciboules, quelques champignons poivre & ſel ; mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans la crême, deux ou trois clous, une douzaine de grain de coriandre battuë ; pilez le tout dans un mortier avec un morceau de bon beurre frais ; formez un cordon de votre farce autour d'un plat, frotez-le d'un œuf battu pour le rendre bien uni ; frotez-le enſuite d'un peu de beurre fondu, pannez-le d'une mie de pain bien fine & le faites cuire au four. Quand il eſt cuit & bien coloré, dégraiſſez-le, nettoyez bien le bord & le fond du plat ſans toucher à la bordure.

Faites griller deux ou trois tranches de ſaumon ; coupez-les par filets de la longueur du

doigt; faites un ragoût avec des champignons, des truſes & des mouſſerons que vous paſſez dans une caſſererole avec un petit roux de beurre & de farine; moüillez-le de boüillon de poiſſon, laiſſez-le mitonner, dégraiſſez-le, liez-le d'un coulis d'Ecreviſſes, mettez-y des queuës d'écreviſſes & vos filets de ſaumon mitonnés; arrangez enſuite dans le plat où eſt la bordure de farce, les filets de ſaumon; jettez votre ragoût deſſus, qu'il ait un peu de pointe, & ſervez chaudement pour Entrée.

L'on fait toutes ſortes de mirotons de poiſſon; le ragoût ſeul qu'on met dedans en fait la différence, comme toutes ſortes de ragoûts de filets, comme filets de ſoles, filets de brochets, filets d'anguilles, de raie coupée en filets, filets de truites & d'autres poiſſons. Il n'y a qu'à faire un ragoût de mouſſerons, de champignons ou d'huitres: on trouvera ſous les articles particuliers la maniere de faire ces ragoûts.

Le ragoût étant fait, on met mitonner dans le ragoût les filets de l'eſpece de poiſſon dont on fait le miroton; on dreſſe enſuite les filets dans le plat où eſt la bordure de farce; on vuide le ragoût par-deſſus, & l'on ſert chaudement.

Lorſqu'on n'a point de ſaumon pour faire la farce, on peut ſe ſervir d'autre chair de poiſſon, carpe, tanche, truite ou autres.

MITTONNAGE GRAS, ou boüillon pour les potages. Mettez dans une marmite avec de l'eau froide un morceau de paleron & trumeau, ou ſi l'on le peut de la culotte de bœuf ou de la tranche, & quelques cuiſſeaux de veau, ſelon la quantité que vous en voulez faire; écumez cela en y mettant de l'eau fraiche de tems en tems; mettez-y enſuite carotes, panais, oignons, un bouquet; laiſſez cuire

cela doucement ſelon que vous voulez que le boüillon ait de la force : vous pouvez y faire cuire vos volailles blanchies & ficelées, en obſervant de les remettre dans le derriere de la marmite plutôt que dans le devant ; paſſez enſuite le boüillon afin qu'il ſe dégraiſſe ; ſervez-vous de ce boüillon pour mitonner vos potages : on a auſſi de petites marmites de garnitures différentes qui ſervent à maſquer chaque potage.

Mitonnages pour toutes ſortes de Potages maigres.

Mettez le ſoir une marmite au feu avec de l'eau & de gros pois ſecs, ajoutez-y carotes, panais, céleri, choux, poireaux, navets, oignons & quelques clous de girofle ; faites boüillir votre marmite & la laiſſez devant le feu juſqu'au lendemain matin que tout ſera cuit ; retirez votre marmite & la laiſſez repoſer.

Prenez enſuite des carotes que vous coupez en deux avec des panais & des oignons entiers ; mettez le tout dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre ſur un fourneau ; couvrez la caſſerole & la remuez de tems en tems. Quand vos racines auront pris belle couleur, moüillez-les de votre boüillon de pois ; mettez-les enſuite dans une marmite avec leur boüillon, & achevez de remplir cette marmite du boüillon de pois ; faites-la boüillir tout doucement & l'aſſaiſonnez ; mettez y un paquet de céleri, un de poireaux, un de racines de perſil, une mignonette : ſi vous avez des carcaſſes de poiſſons vous pouvez les empoter avec le reſte. Toutes ſortes de poiſſons ſont bons pour ce mitonnage, pourvu qu'ils ne ſentent point la bourbe.

Ce boüillon eſt bon pour toutes ſortes de potages maigres, & pour moüiller toutes ſortes de coulis maigres & potages aux herbes, aux oignons, aux choux, & aux lentilles & aux

navets. Le boüillon des oies ne ſe peut faire autrement la différence ſeule des coulis en fait la diſtinction.

MITONNER, *Panis offas in jure madefacere & macerare.* Laiſſer boüillir un potage ſur un réchaut plein de feu ou ſur un fourneau, juſqu'à ce que le pain ſoit entiérement imbibé de boüillon, & comme en boüillie.

On laiſſe toujours mitonner une ſoupe avant de la ſervir, non qu'elle en ſoit plus ſaine, mais elle en eſt plus agréable au goût. Quand une ſoupe a mitonné, s'il n'y a pas aſſez de boüillon, on y en remet de nouveau. Cependant quelques uns aiment mieux une ſoupe bien mitonnée & comme ſéche, taillée avec des croûtes rôties.

Il y a encore quelques ragoûts qu'on laiſſe mitonner dans leur ſauſſe en cuiſant pour leur donner plus de relief & un goût plus exquis.

MOELE, *Medulla.* Cette partie des animaux eſt comme la graiſſe, d'une ſubſtance inſipide, difficile à digérer, propre à produire un ſuc groſſier & épais, à exciter des nauſées & à abattre l'appétit. On fait uſage de la moëlle de quelques animaux dans les cuiſines.

Moëlle de Bœuf.

On s'en ſert dans les farces, dans les petits pâtés, dans les tourtes à la moëlle. On s'en ſert à nourrir des cardons & autres légumes; on en fait un très-grand uſage, cependant elle ne peut que rendre indigeſtes & peſans ſur l'eſtomac les mets dans leſquels on la fait entrer.

Moëlle de Veau & de Mouton.

On emploie une eſpece de moëlle connuë ſous le nom d'amourettes, que l'on trouve dans les reins de ces animaux quand on les fend.

Voyez au mot *Amourettes*, la maniere de l'apprêter.

MONTANS. On ſe ſert des montans de cardes & des montans de laituës romaines; on les apprête de la même maniere.

Montans de laituës romaines avec une eſſence.

Prenez ce que vous voudrez de laituës romaines montées, épluchez-bien les montans; gouttez s'ils ne ſont point trop amers; faites-les cuire dans un blanc de farine, graiſſe de bœuf, du boüillon, une tranche de citron, ou verjus & ſel. Quand ils ſont cuits, dégraiſſez-les, mettez-les dans une bonne eſſence, donnez-leur quelques boüillons pour leur faire prendre du goût, & ſervez pour Entremets ou pour garnir quelques Entrées.

Montans de cardes au jus.

Epluchez bien vos montans, faites-les cuire à demi dans une eau blanche que vous faites avec de l'eau, de la farine, du beurre & du ſel. Quand ils ſont à demi-cuits, retirez-les & les mettez égoutter; mettez-les enſuite dans une caſſerole avec du coulis clair de veau & de jambon; laiſſez-les mitonner à petit feu pendant une heure. Avant de ſervir pouſſez-les un moment ſur un fourneau, en y mettant gros comme une noix de bon beurre manié de farine & remuant toujours. Donnez à votre ragoût une petite pointe de vinaigre, & ſervez chaudement pour Entremets.

On apprête de même les montans de laituës romaines.

MORUE, ou Moluë, ainſi appellée du nom des Iſles où elle vient. C'eſt un grand poiſſon nommé en Latin *Maris Lucius*, en François Merluë, Merluche ou brochet de mer, qui a le deſſus

du corps d'un gris cendré ; parſemé de pluſieurs taches noires, avec des lignes tout le long du dos, le ventre blanc, la bouche armée de dents crenelées en forme de ſcie, & les yeux d'un jaune doré.

Ce poiſſon ſe mange fraîs ou ſec ; on l'appelle Moluë quand il eſt fraîs, & il retient le nom de Merluche quand il a été ſéché.

La moruë eſt pour ainſi dire le bœuf des jours maigres ; & c'eſt un fort bon manger, quand elle n'a pas été ſalée. Quand elle a été ſalée, le ſel marin a fixé & appéſanti les parties les plus volatilles & les plus propres à exciter une ſaveur agréable, & outre cela s'étant introduit dans les pores de cette même chair, il l'a renduë plus ſolide, plus dure & plus compacte, & conſéquemment plus difficile à digérer. La meilleure eſt celle de Ter[illegible]e. Elle s'apprête de pluſieurs façons ; [illegible]nière la plus ſaine eſt [illegible]ont les [illegible]commodent le plus [illegible]mer[illegible] font cuire dans une [illegible]'après l'avoir écu[illegible], & la couvrent de [illegible] puis l'eſſuient, & [illegible]urre ſeulement,

[illegible] au demi court-[illegible]rre bien fraîs ; [illegible]a moruë frite, [illegible]vent chercher [illegible]nté que leur

ne laiſſe pas que d'être preſque auſſi bonne que la morue fraîche.

Moruë en ragoût.

Taillez votre moruë & la faites cuire avec eau, ſel & poivre, laurier, vinaigre, citron vert; étant cuite paſſez-la au roux, avec farine frite, champignons, un boüillon de purée, ou de lentilles, perſil & ciboules en paquet. Laiſſez cuire le tout; étant cuit & la ſauſſe bien liée, ſervez chaudement.

Moruë fraîche ou cabillot au court-boüillon.

Faites cuire votre moruë dans un court-boüillon blanc, fait dans une caſſerole, avec une bonne poignée de ſel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes ſortes de fines herbes, perſil, ciboules, girofle. Ce court-boüillon doit être fait à petit feu pendant une demi-heure, quand il eſt tiré au clair, paſſé au tamis, on met deux fois autant de lait dans cette ſaumure, & on fait cuire dedans la moruë fraîche à très-petit feu, & on la ſert dans le même goût, & la même ſauſſe, ou le même ragoût, tant en gras qu'en maigre.

Moruë fraîche en Dauphin, ou ragoût de laitances de carpe & pointes d'asperges.

Prenée une moruë bien fraîche, étant écaillez & vuidée; ciſelez-la, & l'eſſuyez; faites-la mariner pendant deux heures, avec huile fine, ſel, poivre, perſil, ciboules entieres, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier.

Prenez enſuite une brochette de fer, paſſez-la dans la moruë fraîche, en commençant, par les yeux, le milieu du corps, & finiſſant par la queuë, on lui fait prendre la figure d'un Dauphin.

Mettez-

Mettez-la ſur une tourtiere & l'arroſée de ſa marinade. Faites-la cuire au four ; quand elle eſt cuite, retirez le hatelet, & la dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir. Servez deſſus le ragoût fait de cette façon.

Prenez trois laitances de carpes, faites-les bouillir un moment dans l'eau, ainſi que des pointes d'aſperges. Mettez le tout dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de perſil, & de ciboules. Paſſez-le par le feu, & y mettez une pincée de farine ; moüillez avec un verre de vin blanc, & de bon boüillon maigre.

Quand le ragoût eſt cuit, la ſauſſe réduite & aſſaiſonnée de bon goût, mêlez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de la crême ; faites lier la ſauſſe ſur le feu, & la ſervez deſſus la moruë. Pour le mieux, on ne met les pointes d'aſperges, que quand le ragoût eſt preſque fini.

Moruë fraîche à la ſauſſe blanche.

Ecaillez & lavez votre moruë, faites boüillir de l'eau ; mettez-y du ſel & du vinaigre, enſuite le cabillau ; faites-le cuire, & l'écumez. Quand il eſt cuit, mettez-le égoutter, & le dreſſez dans le plat que vous voulez ſervir. Servez deſſus une ſauſſe blanche aux capres & anchois, ou du beurre fin, que vous faites fondre ; ou vous le ſervez deſſus ou dans une ſauciére. On peut encore ſervir cette moruë fraîche avec pluſieurs ſortes de ſauſſes liées de differentes façons.

Moruë fraîche à la Bechamel.

Prenez un morceau de cabillau, faites-le uire avec de l'eau, du ſel & du vinaigre, comme le précédent. Quand il eſt cuit mettez le outter, & le levez par feuillets ; mettez dans e caſſerole deux cuillerées de réduction, un

bouquet de perſil, ciboules, trois clous de girofle, une petite pointe d'ail, une chopine de crême; faites boüillir cette ſauſſe pendant une demi-heure, en la tournant toujours; paſſez la ſauſſe au tamis, faites-la réduire, mettez dedans les feüillets de cabillau, pour les faire chauffer ſans qu'ils boüillent; goûtez ſi la ſauſſe eſt de bon goût & ſervez.

Moruë fraîche aux huîtres à la Hollandoiſe.

Prenez une hure de moruë fraîche, vuidez-la, & la lavez, & après l'avoir ficelée faites-la cuire avec de l'eau & du ſel, un peu de vinaigre, quelques oignons en tranches, perſil, ciboules; prenez des huîtres & les faites blanchir dans leur eau; mêlez-les dans de l'eau fraîche, & les faites enſuite égoutter ſur un tamis; paſſez l'eau des huîtres dans un tamis; mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, du gros poivre, muſcade. Mouillez avec de l'eau des huître; faites lier la ſauſſe ſur le feu, mettez-y enſuite les huîtres avec deux anchois hachés. Goûtez ſi la ſauſſe eſt de bon goût, & la ſervée autour de la hure du cabillau, ou moruë fraîche.

Moruë fraîche pannée au four.

Coupez en pluſieurs morceaux votre moruë; faites-les mariner avec du beurre que vous faites fondre, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalotes, ail, le tout haché; thim, laurier, baſilic en poudre, le jus de deux citrons; faites-les mariner une heure. Prenez enſuite le plat que vous devez ſervir, arrangez deſſus les morceaux de moruë fraîche, avec tout leur aſſaiſonnement; pannez-les de mie de pain, faites-les cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere. Quand ils ſont cuits,

& de belle couleur, vous les ſervez, les bords du plat bien nettoyés.

Morue frite.

Faites-la cuire en eau chaude, écumez-la bien; étant cuite laiſſez-la égoutter, farinez-la enſuite, & la faites frire en beurre affiné, puis ſervez-la, poudrée de ſel, avec jus d'orange, & poivre blanc pour ſauſſe.

Autre façon de moruë frite.

Prenez deux entre-deux de moruë ou crête; faites-la cuire, enlevez tous les filets, farinez-les & les faites frire dans de l'huile, & garniſſez de perſil frit. On peut au lieu de les fariner les tremper dans une pâte à frire, qu'on fait avec de la farine, une cuillerée d'huile, ſel & vin blanc; on délaye bien cette pâte, on trempe dedans les filets de moruë cuits, & on les ſert de belle couleur.

Moruë à la ſauſſe-Robert.

Faites frire votre moruë, comme ci-deſſus; faites une ſauſſe-robert de la maniere ſuivante. Prenez des bignons, coupez-les en dés, paſſez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre; étant roux poudrez-les d'un peu de farine, & moüillez les d'un boüillon de poiſſon, & les laiſſez mitonner à petit feu. Etant cuits mettez votre moruë frite mitonner dans la ſauſſe-robert. Voyez ſi la ſauſſe eſt de bon goût. Si elle n'eſt pas aſſez liée, mettez-y un peu de coulis. Ajoutez à cette ſauſſe-robert un peu de moutarde & de vinaigre; dreſſez votre moruë dans le plat, vuidez votre ſauſſe-robert par-deſſus, & ſervez chaudement pour Entrée.

Si on ne veut pas faire mitonner la ſauſſe, on la met au fond d'un plat, on arrange les filets, ou la queuë de moruë par-deſſus, & l'on ſert pour Hors-d'œuvres, ou Entrée.

On ſert encore ces queuës de moruë, ou ces filets frits avec un ragoût de concombre, ou de chicorée; on paſſe ce ragoût de concombre de même que celui en gras. Au lieu de le moüiller de jus, on le moüille de boüillon de poiſſon. Le ragoût de chicorée ſe fait de-même.

Moruë à la crême au four.

Levez votre moruë par filets, après l'avoir fait cuire comme à l'ordinaire. Faites une ſauſſe blanche avec de la crême, & la liez de trois jaunes d'œufs, une pointe d'ail; mettez la moruë dedans, tournez-la dans la caſſerole, & la mettez dans le plat où vous voulez la ſervir, pour la panner par-deſſus avec de la mie de pain; mettez-la au four, pour qu'elle prenne belle couleur, égouttez bien le beurre avant de la ſervir.

Moruë eu Stinkerque

Foncez un plat avec de l'huile, de petits morceaux de beurre, perſil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché, des petits morceaux de tranches de citron, des petits tas d'anchois hachés, poivre concaſſé; couvrez de moruë cuite; mettez par-deſſus de tout ce qu'il y a deſſous. Faites ainſi pluſieurs lits; faites-la un peu boüillir ſur le feu, couvrez de chapelure de pain; mettez au four pour que cela prenne une belle couleur, & égouttez-la bien de ſon beurre, avant que de la ſervir.

Moruë au gain de verjus

Faites cuire la moruë, & enlevez tous les filets; mettez-les dans une bonne ſauſſe faite avec du beurre, de la crême, de la farine du poivre; liez la ſauſſe & y mettez dedans les filets de moruë avec des grains de verjus que vous aurez fait blanchir; faites enſuite chauffer la moruë ſans qu'elle boüille, & la ſervez.

Moruë à la Gaſconne.

Prenez deux entre-deux de moruë bien nche, que vous faites bouillir dans l'eau ; imez-la, & la retirée pour la faire égoutter ; ttez dans une caſſerole un morceau de beurre rſil, ciboules, ail, échalotes, le tout haché ; ffez-les un moment ſur le feu, ôtez enſuite la llerole de deſſus le feu ; mettez dedans la ɔruë en feuillets ; n'y mettez point les peaux ; ettez enſuite un demi-verre d'huile, du gros ivre, le jus d'une orange ; faites chauffer la ɔruë, en liant la ſauſſe, & ſervez dans le ɔment de crainte que la ſauſſe ne tourne.

Moruë panachée.

Prenez deux entre-deux de moruë bien nche. ; écaillez-la & la faites cuire à l'eau ; levez tous les filets ; mettez dans une caſſe-le un morceau de beurre, perſil, ciboules, ail, halottes, le tout haché, que vous paſſez un ɔment, mettez enſuite les filets de moruë ; ec un morceau de beurre ; capres, anchois, s cornichons, ſix jaunes d'œufs, le tout ché très-fin ; faites chauffer la moruë, & la ttez ſur le feu, pour que la ſauſſe ſe lie. oûtez-y un peu de gros poivre, & ſervez.

Moruë aux filets de racines.

Prenez deux carotes & deux panais que us coupez en filets ; faites-les blanchir un ɔment, & les faites cuire dans du bon üillon maigre. Quand les filets ſont cuits leur ſauſſe tout-à-fait réduite, mettez des ıilles de moruë cuites dans de l'eau, avec filets de racines ; faites-les ſauter un moment ur qu'ils ſe mêlent bien enſemble, dreſſez- dans le plat que vous devez ſervir ; mettez r deſſus une ſauſſe blanche avec de la mou-de. Mettez dans une caſſerole un morceau de ırre, une pincée de farine, une cuillerée

d'eau, du gros poivre, un peu de moutarde; faites lier la ſauſſe ſur le feu, & la ſervez deſſus la moruë.

Queuë de moruë en filets ou en caſſerole.

Ecaillez une belle queuë de moruë, détachez-en la peau, & la faites deſcendre en bas; levez les filets, & rempliſſez les creux d'une farce de poiſſon, ou fines herbes, avec beurre & chapelure de pain. Remettez la peau par-deſſus; l'ayant pannée proprement, faites-la cuire au four, de belle couleur, ou dans une tourtiere, feu deſſus & deſſous; faites-y un ragoût de champignons, ou de morilles, bien aſſaiſonné, & cuit à propos, que vous jettez deſſus en ſervant.

Queuë de moruë frite.

Faites-la cuire dans de l'eau chaude, ſans qu'elle bouille, afin qu'elle demeure bien entiere, & après qu'on l'a laiſſée égoutter, on la farine, & on la frit en beurre affiné. Servez avec jus d'orange, & poivre blanc; garniſſez cette queuë de crêtes de moruë empâtées, & frites.

Autre maniere.

Prenez une queue de moruë bien déſſallée, & laiſſez-la entiere, ou coupez-la par filets, eſſuyez-la bien, & la farinez. Faites-la frire avec du beurre affiné; qu'elle prenne une belle couleur, & la ſervez ſéche, garnie de perſil frit.

Queuë de moruë farcie.

Prenez la chair d'une carpe, & la moitié d'une anguille, avec un peu de perſil, un peu de ciboule, quelques champignons; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, & fines épices, un peu de pain trempé dans de la crême de lait, trois ou quatre jaunes d'œufs crus, le tout bien haché enſemble, & pilé dans le

mortier, avec du beurre frais, ſelon la quantité qu'il y a de chair. Faites cuire une queuë de moruë, tirez-en les filets, gardez l'arête, & le bout de la queuë qui y tient; faites un ragoût de champignons, truſes, que vous paſſez dans une caſſerole, avec un petit roux de beurre & de farine, & le mouillez d'un boüillon de poiſſon. Laiſſez mitonner, & dégraiſſez. Mettez-y quelques laitances de carpe, & les filets de moruë. Achevez de lier la ſauſſe d'un coulis d'écreviſſes. Si le ragoût eſt de bon goût, laiſſez-le refroidir. De l'arête de moruë faites-en une queuë avec la farce; faites-y un bord autour de la hauteur de trois doigts, & y mettez votre ragoût; couvrez de la même farce. Trempez un couteau dans un œuf battu, pour arranger la farce & la rendre bien unie. Faites fondre un morceau de beurre frais; jettez-le deſſus, pannez de mie de pain bien fine; mettez cuire, que cette queuë farcie ſoit de belle couleur, & ſervez chaudement.

Si cette queuë cuit dans une tourtiere, il faut y mettre par-deſſus de petites tranches de pain bien minces, afin de l'empêcher de s'attacher, pour qu'elle ſe gliſſe mieux dans un plat pour la ſervir.

Queue de moruë à la ſainte menehould.

Faites cuire une couple de queuës de moruë dans l'eau boüillante. Etant cuites, ôtez-en les filets, & laiſſez-les plus grandes que vous pourrez. Faites une ſauſſe avec du beurre frais, une pincée de farine, du perſil baché, quelques truſes, champignons hachés, quelques câpres, poivre, muſcade, & de la crême douce, mettez vos filets de moruë dedans; faites-les mitonner à petit feu ſur un fourneau; ſi la ſauſſe eſt de bon goût, & pas trop ſallée,

laiſſez-la refroidir, mettez un hachis de carpe au fond d'un plat; garniſſez le tour de votre plat de filets de morue; pannez par-tout d'une mie de pain bien fine; mettez au four, que le tout prenne belle couleur, & ſervez chaudement pour Entrée, ou pour Entremets.

Morue au beurre noir.

Votre morue cuite, comme ci deſſus, ſervez-la au beurre noir, & perſil frit à la ſauſſe aux capres & anchois.

Tourte de morue.

Faites cuire deux queues de morue dans de l'eau bouillante. Otez-en les filets; faites une ſauſſe avec du beurre frais, un peu de farine, perſil, champignons, truſes hachés, & aſſaiſonnez de poivre & de muſcade; mettez-y de la crême de lait. Mettez les filets de morue dans la ſauſſe; faites mitonner le tout à petit feu, en le remuant de tems en tems. Il faut que le ragoût ſoit d'un bon goût. Laiſſez-le refroidir. Foncez une tourtiere, de la grandeur que vous voulez la faire, d'une abaiſſe de feuilletage, au fond mettez un hachis de carpe. Mettez enſuite les filets de morue. Couvrez d'une autre abaiſſe de feuillage, & faites-le cuire au four. Etant cuite dreſſez dans un plat, & découvrez la tourte pour y jetter un ragoût de laitances de carpe deſſus, ou bien un ragoût d'écreviſſes ou de moules. Recouvrez la tourte & la ſervez pour Entrée.

On fait encore des beignets de morue. Voyez *Beignets.*

Merluche ou morue ſeche.

Prenez de la morue ſéche; coupez-la par morceaux, & la faites tremper du ſoir au lendemain, faites-la cuire à grande eau. Prenez une caſſerole, & y mettez un bon morceau de

de beurre, de la ciboule, perſil haché, poivre concaſſé. Tirez la moruë de l'eau, mettez-la ſur cette ſauſſe, avec oignons cuits dans la braiſe. Faites chauffer la moruë, & remuez la ſauſſe, juſqu'à ce qu'elle ſoit liée. Etant liée & de bon goût, ſervez-la chaudement pour Entrée.

Merluche à la ſauſſe à la Gaſconne.

La merluche la plus blanche eſt eſtimée la meilleure. Avant que de la mettre tremper, battez-la bien par-tout avec un marteau pour l'attendrir; faites-la tremper pluſieurs jours, en la changeant d'eau; faites-la cuire dans de l'eau de riviere; retirez-la & la mettez en morceaux par feuillets.

Enſuite mettez ces feuillets dans une caſſerole avec de l'huile fine, & autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & de ſel; ſi elle eſt trop douce, mettez la caſſerole ſur un fourneau, en la remuant ſans ceſſe, juſqu'à ce que le beurre ſoit lié avec l'huile, & la mangez dans le moment, parce que cette ſauſſe, à meſure qu'elle refroidit, ſe tourne.

Merluche frite.

Mettez-la deſſaler, coupez-la par morceaux, faites-la cuire dans l'eau; étant cuite poudrez-la de farine, & la faites frire au beurre roux, & la ſervez pour Entremets.

On peut, ſi l'on veut, la manger à la ſauſſe-robert, après qu'elle eſt cuite, ou bien avec de bon beurre, oignon coupé menu, poivre, ſel, vinaigre, & la ſervez pour Entrée.

Nous n'ajoûterons rien ici à ce que nous avons dit au commencement de cet article, ſur les différens apprêts de la moruë, ou de la merluche; on a ſuffiſamment expoſé les différens apprêts qui les rendent l'une & l'autre plus ou moins ſaines.

MORILLE, *Fungus pumicoſus.* Eſpece de champignon printanier, gros comme une noix, oblong, piramidal ou oval, tendre, ridé, poreux, caverneux ou percé de grands trous, de couleur blanchâtre ou jaunâtre, ou d'un blanc qui tire un peu ſur le rougeâtre, quelquefois noirâtre. Il différe du champignon ordinaire, en ce qu'il eſt naturellement percé de pluſieurs grands trous, au lieu que le champignon ordinaire eſt feuilleté ou fiſtuleux.

La morille contient beaucoup d'huile, de phlegme & de ſel volatil, peu de terre; elle croît dans les lieux herbeux, humides, dans les bois, au pied des arbres.

Les morilles ſont délicieuſes dans les ſauſſes, elles fortifient, reſtaurent, & propres pour exciter l'appétit; l'uſage fréquent qu'on en fait échauffe beaucoup, & rend les humeurs âcres.

Elles conviennent dans un tems froid aux phlegmatiques & à ceux en général dont les humeurs ſont groſſieres & peu en mouvement; mais les perſonnes d'un tempérament chaud & bilieux doivent s'en abſtenir.

On doit choiſir les morilles tendres, groſſes comme une noix, ovales ou oblongues, d'une couleur jaunâtre ou blanchâtre, & percées de grands trous qui repréſentent des rayons de miel.

On fait un grand uſage des morilles dans les ragoûts; on en fait auſſi des plats particuliers pour Hors-d'œuvres d'Entremets.

Morilles frites.

Coupez vos morilles en longueur, faites-les boüillir avec un peu de boüillon à petit feu. Quand le boüillon ſera conſommé, farinez-les & les faites frire dans du ſain-doux; faites une ſauſſe avec le reſte du boüillon aſſaiſonné de

ſel & de muſcade, & la ſervez ſous vos morilles avec un jus de mouton.

Ragoût de Morilles.

Coupez vos morilles en long, lavez-les bien dans pluſieurs eaux; mettez-les égoutter & les paſſez dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, un peu de perſil haché & un bouquet; moüillez-les de moitié jus de veau & de moitié eſſence de jambon, & les laiſſez mitonner à petit feu. Avant de ſervir, liez-les d'un bon coulis, donnez un peu de pointe à votre ragoût; aſſaiſonnez de ſel & de poivre, & ſervez chaudement.

Ragoût de Morilles à la crême en gras.

Coupez vos morilles par moitié, lavez-les dans pluſieurs eaux pour en ôter le gravier; mettez-les égoutter & les vuidez dans une caſſerole avec un peu de lard fondu & un bouquet; aſſaiſonnez de ſel & poivre, paſſez-les ſur un fourneau, jettez-y tant ſoit peu de farine, moüillez-les de boüillon & les laiſſez mitonner à petit feu. Quand elles ſont cuites, faites une liaiſon de deux jaunes d'œufs & de crême; mettez la caſſerole ſur le fourneau & les liez avec cette liaiſon, & ſervez pour Entremets.

Croûte aux Morilles.

Le précédent ragoût fait comme on vient de dire, mettez une croûte de pain bien ſéche au fond d'un plat, le ragoût par-deſſus, & ſervez de même pour Entremets.

Ragoût de Morilles à la crême en maigre.

Nettoyez-les comme on vient de le dire après les avoir coupées par moitié; mettez-les dans une caſſerole ſur un fourneau avec un morceau de beurre, ſel, poivre, un bouquet, un peu de perſil haché. Après les avoir paſſées, moüillez-les d'un peu de boüillon de poiſſon, & les

laiſſez mitonner à petit feu ; liez votre ragoût avec deux jaunes d'œufs & de la crême ; dreſſez-le dans un plat, & ſervez chaudement pour Entremets.

Morilles farcies.

Prenez des morilles les mieux faites qui ne ſoient pas trop groſſes ; coupez le bout de la queuë & les faites tremper dans l'eau pour en ôter le ſable ; faites une petite farçe avec un peu de blanc de volaille, un peu de jambon cuit, quelques champignons, perſil & ciboules hachées, un peu de lard blanchi, de la graiſſe de bœuf, deux jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans la crême, ſel & poivre, le tout haché enſemble & pilé dans un mortier ; farciſſez-en vos morilles du côté de la queuë ; garniſſez le fond d'une tourtiere ou d'un plat d'argent de bardes de lard & de tranches de veau bien minces aſſaiſonnées de ſel, poivre, fines herbes, fines épices & oignons coupés par tranches ; arrangez-y vos morilles farcies avec même aſſaiſonnement deſſus que deſſous ; couvrez-les de tranches de veau & de bardes de lard, & faites cuire au four ou bien ſous un couvercle, feu deſſus & deſſous. Quand elles ſont cuites, tirez-les, mettez les égoutter ſur un plat ; mettez dans un autre plat une eſſence de jambon ; arrangez vos morilles deſſus & ſervez chaudement pour Entremets.

Morilles farcies d'une autre façon.

Farciſſez vos morilles en dedans d'une farce fine faite avec du blanc de volaille cuite. Quand elles ſont farcies, uniſſez-les avec de l'œuf battu, & les ſaupoudrez de mie de pain ; foncez une caſſerole de veau & de jambon, mettez-y du lard fondu & un bouquet ; arrangez-y vos morilles, couvrez-les de bardes de lard & faites

cuire à très-petit feu à la braiſe. Quand elles ſont cuites, retirez-les, eſſuiez-les de leur graiſſe : mettez du coulis dans la caſſerole où elles ont cuit, faites faire un boüillon pour dégraiſſer ; paſſez votre ſauſſe au tamis, & ſervez deſſus les morilles avec un jus de citron.

Morilles à l'Italienne.

Après les avoir lavées dans ſept ou huit eaux tiedes, égouttez-les bien ; faites-les cuire ſur la cendre chaude avec perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, de bon beurre, une cuillerée d'huile, ſel & poivre ; & quand elles ſont cuites, ſervez deſſous un croûton paſſé au beurre.

Morilles au lard.

Coupez vos morilles en deux, nettoyez-les comme les précédentes. Après les avoir bien égouttées, mettez les morilles dans du lard fondu, enficelez-les après dans des petites hatelettes ; pannez-les & les faites griller de belle couleur. Coupez du petit lard par tranches bien minces, arrangez-les dans une poële l'une à côté de l'autre, faites-les frire & qu'elles ſoient croquantes ; arrangez-les enſuite dans un plat, vos morilles deſſus, après les avoir tirées des hatelettes, & ſervez à ſec.

Pain aux Morilles.

Prenez un pain bien rond & qui ne ſoit point ouvert ; faites une ouverture par-deſſous, gardez le morceau, ôtez-en la mie le plus que vous pourrez ; rempliſſez le pain d'un hachis de perdrix ou autre ; refermez-le avec le morceau que vous en avez ôté, ficelez-le de peur qu'il ne tombe ; mettez-le enſuite tremper dans du lait & le faites frire dans du ſain-doux, qu'il prenne belle couleur.

Cela fait, coupez vos morilles en deux ou en quatre, lavez-les dans pluſieurs eaux ; paſſez-

les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, un bouquet, ſel & poivre; moüillez-les de jus & les laiſſez mitonner à petit feu. Après les avoir dégraiſſées, liez-les d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon*, la maniere de le faire.) Mettez-y mitonner un moment votre pain; dreſſez-le enſuite ſur un plat, faites un cordon de vos morilles autour du pain, jettez le jus par-deſſus, & ſervez chaudement pour Entremets.

Potage de croûtes aux morilles en gras.

Coupez les morilles par la moitié, lavez-les à pluſieurs eaux; quand elles ſont bien égouttées, mettez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu. Quand elles ſont paſſées, moüillez-les d'un peu de boüillon, mettez-y un bouquet, & les laiſſez mitonner à petit feu.

Mitonnez des croûtes, moitié boüillon & moitié jus de veau, & laiſſez attacher au fond du plat; garniſſez le plat d'une bordure de morilles, & jettez deſſus le jus où elles ont cuit; attendez un moment que les croûtes ſoient imbibées de ce jus, enſuite jettez ſur les croûtes un coulis à la Reine. (Voyez au mot *Coulis*, la maniere de le faire,) & ſervez chaudement.

Potage de croûtes aux Morilles en maigre.

Faites un petit ragoût de morilles, comme on l'a dit, & les liez d'un coulis; mitonnez des croûtes de boüillon de poiſſon; laiſſez-les attacher au fond du plat, mettez par-deſſus un petit pain farci, jettez-y votre ragoût de morilles, & ſervez chaudement.

Tourte de Morilles.

Faites un ragoût de morilles, comme on l'a dit ci-deſſus; dreſſez la tourte de pâte feuilletée, mettez votre ragoût dedans, couvrez d'une abaiſſe de même pâte, faites un cordon autour, dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire,

Quand elle eſt cuite, dreſſez-la dans un plat & ſervez chaudement.

MORILLON. Eſpece de raiſin. On diſtingue le morillon hatif, le morillon meûnier, le morillon noir & le morillon blanc. Le morillon hatif & noir eſt plus curieux que bon; la peau en eſt fort dure. Le morillon appellé meûnier, parce qu'il a les feüilles blanches & farineuſes, meurit enſuite; il vaut mieux que le précédent. Le morillon noir eſt le plus ordinaire; il eſt doux, ſucré & très-bon à manger: c'eſt celui avec lequel on fait le meilleur vin.

En Bourgogne on l'appelle Pineau, & à Orleans Auvernas. Il y a encore le morillon blanc qui eſt des meilleurs, tant à manger qu'à faire du vin; c'eſt celui dont les vignobles ſont ordinairement plantés. Pour les qualités, voyez *Raiſin*.

MORTADELLE, *Craſſior ſucanica*. Gros ſauciſſon qui vient de Boulogne. Les mortadelles ſont de fort haut goût: on y trouve les grains de poivre tout entiers; quelques marchands les appellent mouſtardelles.

Pour les qualités & les propriétés des mortadelles, voyez les articles *Sauciſſe* & *Sauciſſon*.

MOUDON. Eſpece de boudin: voici la maniere d'en faire. Prenez une fraiſe de veau bien blanche, faites-la dégorger dans de l'eau tiéde; faites-la cuire enſuite dans une demi-braiſe, & quand elle eſt cuite hachez-la; mettez-la dans une caſſerole avec une pinte de ſang de cochon, ſel, épices, fines herbes, perſil, ciboules, une échalote, une petite pointe d'ail; prenez enſuite un gros boyau de bœuf bien nettoyé, & entonnez cela comme du boudin. Vous pouvez auſſi en faire de petits boudins dans des boyaux de cochon; vous les faites cuire dans une demi-braiſe, & les ſervez chauds. Vous pouvez faire

griller les petits pour garnir les gros qui ne ſeront pas grillés.

Vous pouvez encore ſervir deſſous un ragoût de pieds de mouton au brun qui ſoit d'un bon goût & bien dégraiſſé, & ſervir pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

MOULE, *Muſculus.* Petit poiſſon de la groſſeur d'une feve enfermé dans une légére coquille où il ſe nourrit d'un peu d'eau. Cette coquille eſt bleuë ou noire, un peu longue & compoſée de deux piéces qui s'ouvrent & ſe ferment au gré du poiſſon. Il y a des moules de mer & de riviere; ceux de mer ſont meilleurs; ceux de riviere ſe digérent difficilement, à cauſe d'un ſuc viſqueux, gluant & inſipide dont il eſt chargé.

Les moules de mer ſont aſſez nourriſſans & agréables au goût; ils s'apprêtent de pluſieurs manières. Ils ſont fort ſains accommodés avec le beurre frais, le perſil, la ciboule & la chapelure de pain. On fait des potages de moules qui ſont auſſi fort ſains, ſurtout pour les tempéramens chauds & bilieux. Il en eſt de même des tourtes.

Ragoût de Moules en gras.

Nettoyez proprement les moules, mettez-les dans une caſſerole & les faites ouvrir ſur un fourneau. Quand elles ſont ouvertes, retirez-les, ôtez-les de leurs coquilles, gardez-en l'eau; paſſez de petits champignons & quelques truſes coupées par tranches dans une caſſerole avec un peu de lard fondu & un bouquet, & aſſaiſonnez de poivre. Quand elles ſont paſſées, mouillez-les d'un jus de veau & les laiſſez mitonner à petit feu; dégraiſſez-les bien & les liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon*, la maniere de le faire.) Mettez-y alors les

moules avec un peu de leur eau; conſervez-les ſur des cendres chaudes ſans les faire boüillir; dreſſez votre ragoût proprement dans un plat, & ſervez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût ſert pour les Entrées aux moules.

Ragoût de Moules en maigre.

Après avoir tiré les moules de leurs coquilles, comme on vient de le dire, paſſez quelques champignons dans une caſſerole avec un peu de beurre, & y mettez les moules avec un bouquet; faites leur faire ſept ou huit tours ſur le fourneau; moüillez-les de leur eau & de boüillon de poiſſon, moitié l'un, moitié l'autre; mettez-y un peu de perſil haché & un peu de poivre, & les liez d'un coulis; dreſſez votre ragoût dans un plat, & ſervez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût de moules ſert pour des Entrées de moules en maigre.

Moules à la Provençale.

Lavez vos moules & les ratiſſez; après les avoir bien égouttées, mettez-les dans une caſſerole pour les faire ouvrir; ôtez enſuite la moitié des coquilles; mettez dans une caſſerole un demi-verre d'huile, perſil, ciboules, champignons, truffes, une demi-gouſſe d'ail, le tout haché très-fin; paſſez les ſur le feu & les moüillez avec un verre de vin de Champagne, une cuillerée de boüillon & la moitié de l'eau des moules; faites cuire cette ſauſſe, quand elle eſt preſque réduite, mettez-y les moules avec une cuillerée de coulis; faites-leur faire quelques boüillons, preſſez-y un jus de citron, ajoutez un peu de gros poivre & de muſcade rapée, & ſervez à courte ſauſſe.

Potage aux Moules.

Nettoyez bien vos moules, & les lavez dans

quatre ou cinq eaux; mettez-les enſuite dans une marmite avec de l'eau qui vous ſervira pour le boüillon, en cas que vous n'ayez pas de boüillon de poiſſon. Mettez avec vos moules un peu de perſil, de bon beurre, un oignon piqué de clous de girofle, & les faites ainſi blanchir. Quand la coquille s'ouvre, elles ſont aſſez blanchies.

Paſſez le boüillon dans une marmite à part; ôtez-les moules de leurs coquilles, & n'en laiſſez que pour garnir votre potage. Mettez les autres dans une petite marmite ou caſſerole à part, rien que la chair ſeulement; mettez-y auſſi des champignons coupés par morceaux, des truſes en tranches, quelques laitances de carpes, un cul d'artichaut entier, & trois ou quatre autres coupés en quatre; ce cul d'artichaut entier vous ſervira pour mettre au milieu du potage, ſi vous n'y mettez pas un pain farci de hachis de carpe; paſſez tout ce ragoût avec de bon beurre & un peu de farine dans la caſſerole. Quand il eſt paſſé, moüillez-le du boüillon des moules, & faites cuire un peu; mettez-y un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron, le tout cuit doucement & bien aſſaiſonné.

Faites mitonner votre potage de croûtes de pain du même boüillon des moules, qu'il ne ſoit pas trop gras. Quand il eſt mitonné, garniſſez-le des moules qui ſont dans la coquille, & ſi vous avez un peu farci, vous en laiſſerez auſſi pour mettre autour.

Le tout mitonné & le ragoût par-deſſus, ayez un coulis blanc compoſé d'amandes, mie de pain, ſix ou huit jaunes d'œufs, le tout paſſé par l'étamine avec un peu du boüillon de vos moules; en ſervant arroſez votre potage avec ce blanc, & ſervez chaudement.

Potage aux Moules d'une autre maniere.

Vos moules bien nettoyées & bien lavées, mettez-les dans une caſſerole ſur un fourneau ; quand elles commencent à s'ouvrir, retirez-les, ôtez-les de leurs coquilles ; gardez-les plus belles dans une de leurs coquilles ſeulement pour garnir le potage ; paſſez les autres dans une caſſerole avec un peu de beurre frais, des champignons, quelques truſes coupées par tranches, une demi-douzaine de culs d'artichaux ; moüillez de boüillon de poiſſon, & faites mitonner à petit feu.

Faites un coulis avec une poignée d'amandes douces, une poignée de moules que vous gardez avant de les paſſer en ragoût, & quatre jaunes d'œufs ; pilez bien le tout enſemble dans un mortier, mettez deux ou trois cuillerées à pot de boüillon de poiſſon dans une caſſerole avec un peu de mie de pain, un peu de perſil, une ciboule entiere, quelques champignons hachés ; faites mitonner à petit feu, délayez-y votre coulis qui eſt pilé ; prenez garde qu'il ne boüille ; paſſez-le dans une étamine, & le vuidez dans la caſſerole où eſt le ragoût de moules ; mettez-le ſur des cendres chaudes pour le tenir chaudement. Faites mitonner des croûtes de boüillon de poiſſon, mettez au milieu de votre potage un pain farci d'un hachis de carpes, ou bien d'un ragoût de moules. (Voyez au mot *Carpe*, l'article *Hachis de Carpes*, ou bien ci-deſſus l'article *Ragoût de Moules.*) Garniſſez le bord du plat de votre potage des moules qui ſont dans leurs coquilles que vous avez gardées ; mettez les ſix petits culs d'artichaux autour de votre pain ; vuidez votre coulis ſur le potage, & ſervez chaudement.

Tourte de Moules.

Epluchez bien vos moules & les lavez dans

plusieurs eaux ; mettez-les ensuite dans une casserole sur un fourneau, & les remuez de tems en tems afin qu'elles s'ouvrent. Quand elles sont ouvertes, ôtez-les de dessus le feu, tirez-les de leurs coquilles & les mettez sur un plat.

Passez quelques champignons, truses & mousserons dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre & un bouquet ; mettez-y ensuite les moules, mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson & d'un peu de leur eau. Quand le ragoût est cuit, achevez de le lier d'un coulis de moules ; si la sausse du ragoût étoit longue, tirez-en dans une casserole & mettez refroidir le ragoût.

Faites une abaisse de feuilletage & en foncez une tourtiere. (Voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire.) Mettez votre ragoût dans cette abaisse ; couvrez la tourte d'une abaisse de même pâte, faites une bordure autour, frottez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four ou sous un couvercle. Prenez garde que la croûte ne cuise trop ; dressez votre tourte dans un plat, découvrez-la, faites chauffer le coulis que vous avez tiré du ragoût, mettez-le dedans, recouvrez-la & servez chaudement.

Nous ne dirons rien ici sur les qualités & les propriétés des moules différemment apprêtées : consultez ce qui en a été dit au commencement de cet article.

MOUSSERON, *Parvus boletus*. Espece de champignon blanc qui vient au mois de Mai auprès de la mousse. Pour connoître les qualités & les propriétés des mousserons, voyez ce qu'on a dit des champignons & des morilles.

Les mousserons entrent comme les champignons dans plusieurs ragoûts, & leur donnent un

grand relief. On en fait auſſi des plats particuliers.

Mouſſerons en ragoût.

Nettoyez, lavez & égouttez vos mouſſerons, paſſez-les enſuite dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, un bouquet de fines herbes, ſel & poivre ; moüillez de jus de veau & les laiſſez mitonner à petit feu ; dégraiſſez-les, liez-les d'un coulis de veau & de jambon, & ſervez chaudement votre ragoût pour Entremets. (Voyez au mot *jambon*, la manière de faire le coulis de veau & de jambon.)

Croûtes aux Mouſſerons.

Après avoir fait votre ragoût, comme on vient de le dire, mettez une croûte bien chapelée & bien ſéche au fond d'un plat, jettez votre ragoût deſſus, & ſervez chaudement auſſi pour Entremets.

Mouſſerons en ragoût à la crême.

Vos mouſſerons bien lavés & bien nettoyés, paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, un bouquet & un peu de perſil haché ; poudrez-les de tant ſoit peu de farine, moüillez d'un peu de bouillon, aſſaiſonnez de ſel & de poivre, & laiſſez mitonner ; ajoutez-y deux cuillerées de coulis blanc ; liez ce ragoût avec deux jaunes d'œuf & de la crême, & ſervez chaudement pour Entremets.

Mouſſerons à la Provençale.

Prenez des mouſſerons ce qu'il en faut pour faire un plat. Quand ils ſont lavés & épluchés, mettez-les dans une caſſerole avec un demi-verre d'huile, un verre de vin de Champagne un bouquet de perſil, ciboules, deux cueillerées de réduction, une cuillerée de coulis, une tranche de jambon, ſel & gros poivre ; faites cuire le tout enſemble. Quand votre ragoût eſt cuit, dégraiſſez-le, ôtez la tranche

de jambon & le bouqnet ; coupez de la mie de pain en petites piéces, que vous paſſez avec de l'huile, & que vous mettez égoutter ſur un linge. Un moment avant de ſervir ; mettez-les dans le ragoût; preſſez-y un jus de citron, & ſervez chaudement pour Entremets.

Ragoût de mouſſerons à la crême en maigre.

Il ſe fait de la même maniere que le ragoût de morilles à la crême en maigre. (Voyez cet article au mot *Morille.*)

Tourte de Mouſſerons.

Faites un ragoût de mouſſerons, comme on l'a dit ; foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte feuilletée. (Voyez au mot *Pâte*, la maniére de le faire.) Mettez-y votre ragoût ; couvrez d'une autre abaiſſe de même pâte ; faites un cordon autour ; dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire : quand elle eſt cuite, ſervez chaudement.

Pain aux mouſſerons.

Prenez un pain bien rond, & qui ne ſoit point ouvert; faites une ouverture par-deſſous, & gardez le morceau ; ôtez par-là toute la mie ; rempliſſez enſuite le pain d'un hachis de perdrix, ou autres ; bouchez-le avec le méme morceau ; ficelez-le, de peur qu'il ne tombe ; faites-le tremper dans du lait, & enſuite frire dans du ſain-doux ; qu'il prenne belle couleur.

Prenez une poignée de mouſſerons ; mettez-les mitonner dans une caſſerole, avec de l'eſſence de jambon. Quand ils ſont cuits, liez-les d'un coulis de veau & de jambon ; mettez votre pain mitonner un moment dans le ragoût. Dreſſez-le enſuite dans un plat, après en avoir ôté la ficelle ; jettez le ragoût par-deſſus & ſervez chaudement pour Entremets.

Autres croûtes aux mouſſerons.

Pour faire des croûtes aux mouſſerons, pre-

nez un pain chapelé, coupez-en les croûtes de la grandeur d'un écu ; mettez-les tremper dans du lait ; faites-les frire enſuite, qu'elles prennent belle couleur ; laiſſez-les égoutter ; arrangez-les dans un plat ; jettez le ragoût par-deſſus & ſervez chaudement auſſi pour Entremets.

Potage de croûtes aux mouſſerons en gras.

Paſſez des mouſſerons dans une caſſerole avec un peu de lard fondu ; moüillez-les de jus de veau, & les laiſſez mitonner. Quand ils ſont cuits dégraiſſez-les, & les liez d'un coulis de perdrix roux. (Voyez au mot perdrix, la maniere de faire ce coulis.)

Mitonnez des croûtes, moitié jus de veau & moitié boüillon, & les laiſſez attacher au fond ; mettez-y votre ragoût & le coulis clair par-deſſus : qu'il y en ait aſſez pour moüiller les croûtes ; & ſervez chaudement.

Potage de croûtes aux mouſſerons, en maigre.

Faites un petit ragoût de mouſſerons en maigre, que vous lierez d'un coulis ; mitonnez des croûtes dans du boüillon de poiſſon ; laiſſez-les attacher au fond du plat ; mettez au milieu un petit pain farci de hachis de carpes ou autre ; jettez le ragoût par-deſſus & ſervez chaudement.

On fait auſſi de la poudre de mouſſerons, très-bonne pour réhauſſer les ragoûts, au défaut de mouſſerons. Pour cela, prenez une demi-livre de champignons, autant de morilles, pareille quantité de truffes, & une livre de mouſſerons ; épluchez bien le tout, & le faites ſécher au ſoleil ou dans le four, quand le pain eſt tiré. Pilez le tout enſemble dans un mortier & le paſſez enſuite au tamis. Enfermez cette poudre

dans une boëte, pour vous en ſervir au beſoin dans les ragoûts.

On peut faire cette poudre avec des mouſſerons tous ſeuls.

MOUT, *Muſtum*, vin doux qui n'a pas encore boüilli. Voyez l'article *Vin*.

On employe le mout pour faire du cotignac. Voyez l'article *Cotignac*.

On prend auſſi du mout pour faire du vin doux. Voyez l'article vin doux, au mot *Vin*.

MOUTARDE, *Sinapi*. Sa ſilique eſt pleine de graines fort âcres, rondelettes, chaudes, & piquantes au goût, & ſe termine en cornes, fougueuſes pleines de ces ſemences.

On fait avec la graine de moutarde une ſauſſe appellée ſauſſe à la moutarde; qui eſt fort ſaine qui provoque l'appétit, qui fortifie & aide la digeſtion.

Cette ſauſſe ſe fait avec la graine de moutarde broyée, & du vinaigre; en Italie on ſe ſert de vin, d'où vient le nom de moutarde par contraction, *Muſtum ardens*.

La moutarde ordinaire eſt une pâte liquide, âcre & piquante, compoſée de graines de moutarde & de vinaigre. Ce mélange fait un aſſaiſonnement fort propre pour exciter l'appétit, & pour diſſiper les humidités ſuperfluës. Il convient à ceux dont l'eſtomac & les inteſtins ſont embarraſſés, de viſcoſités, à ceux qui ont le cerveau trop chargé, à ceux qui ſont ſujets aux fluxions & aux catharrées: mais pour les perſonnes d'un tempérament chaud, ſec & bilieux, elles n'en doivent attendre que de mauvais effets, comme il eſt aiſé d'en juger par la qualité du ſel, que contient la graine de moutarde, qui eſt ſi âcre, qu'un peu de moutarde appliquée

ſur

ſur quelques parties du corps y excite des veſſies & des puſtules.

Les jeunes gens pour l'ordinaire, doivent fuir la moutarde : mais elle eſt bonne aux vieillards, à cauſe des humidités de l'âge.

On ne prétend point parler ici de la moutarde que l'on prépare avec le vin doux, ou dans laquelle on mêle le vin cuit, & le ſucre. On l'adoucit par-là ; mais on la dépouille en même tems de ſa principale vertu, & on la rend très-bilieuſe. Ainſi la moutarde de *Dijon*, quoique la plus agréable au goût, doit être regardée comme la moindre de toutes, par ce que le mout qu'on y employe, embarraſſe par ſes parties ſulfureuſe, les ſels de la ſemence de moutarde.

MOUTARDIER, *Autabulum in quo ſinapi aſſervatur*, uſtenſile de table, petit vaſe d'argent, de fayence, ou autre matiere dans lequel on ſert de la moutarde.

MOUTON, *Vervex.* Quand l'agneau eſt parvenu à une certaine grandeur, on le châtre & on l'appelle alors *Mouton.* Si on ne le châtroit point, on le nommeroit *Belier.*

On doit choiſir la chair & les autres parties d'un mouton, qui ſoit jeune, médiocrement gras, tendre, qui ait été nourri de bons alimens & élévé dans un air pur & ſec. Les plus eſtimés ſont ceux qui viennent de Normandie, communément appellés moutons de Prés-ſalés, des Ardennes, du Berry & de Beauvais.

Le mouton nourrit beaucoup & fournit un bon aliment, & il ſe digére facilement. Il contient en toutes ſes parties beaucoup d'huile & de ſel volatil. Il convient en tous tems & à toutes ſortes d'âges & de tempéramens.

Comme la chair du mouton eſt tendre, tempérée, chargée de beaucoup de parties hui-

leuſes, balſamiques, & de beaucoup de ſels volatils, elle eſt très-propre à produire les bons effets que nous lui avons attribués.

Toutes les parties du mouton s'apprêtent de differentes manieres.

Hachis de mouton.

Faites cuire un Gigot à la broche; quand il eſt froid, prenez-en le meilleur, & le hachez bien. Faites ſuer & attacher une tranche de jambon; mouillez de coulis, & d'un peu de boüillon; & faites cuire une demi-heure. Tirez enſuite la tranche de jambon, & y mettez votre viande hachée; faites-la chauffer ſeulement, ſans boüillir; aſſaiſonnez-la de bon goût; dreſſez votre hachis ſur un plat, & mettez deſſus des œufs frais pochés à l'eau; & garniſſez de croûtons frits autour.

Vous pouvez auſſi le ſervir ſans œufs & ſans croûtons.

Haricot de mouton.

Coupez un carré en côtelettes épaiſſes; faites-les cuire dans une bonne braiſe avec du boüillon, des bardes de lard, un bouquet, quelques navets, ſel, & poivre. Tournez des navets en amandes; faites-les frire dans du ſain-doux, ne les faites point trop colorer; mettez-les égoutter, & les faites cuire dans du boüillon. Quand ils ſont cuits, égouttez le boüillon, mouillez-les de coulis, faites faire quelques boüillons au ragoût; tirez les côtelettes de leur braiſe, égouttez-les de leur graiſſe; dreſſez-les dans un plat, le ragoût de navets par-deſſus, & ſervez chaudement.

Pain de mouton aux cardes.

Prenez une éclanche mortifiée; levez-la par filets, ôtez-en les filandres & tout ce qui eſt dur. Paſſez les filets dans une caſſerole, avec beurre,

perſil, ciboules, champignons & ris de veau; hachez bien le tout enſemble; prenez auſſi de la tétine de veau, graiſſe de bœuf & lard blanchi; faites de tout cela une farce, avec cinq ou ſix jaunes d'œufs pour liaiſon. Pilez le tout, & l'aſſaiſonnez légérement.

Prenez auſſi des tranches de bœuf, un peu plus grandes que la main, bien applaties; mettez ſur chacune un peu de farce. Repliez la tranche pour envelopper la farce, & lui donnez la forme d'un petit pain; ayez autant de tranches que vous voulez faire de petits pains. Uniſſez-les avec la main trempée dans de l'œuf battu; foncez une caſſerole de tranches de bœuf, bardes de lard, bon aſſaiſonnement, & faites cuire à la braiſe. Quand vos pains ſont cuits; égouttez-les bien de leur graiſſe, & les ſervez avec un ragoût de cardes. (Voyez au mot *Carde*, la maniére de faire ce ragoût.)

Quant aux apprêts des différentes parties du mouton, on les trouverra ſous les noms particuliers.

Collet de Mouton de pluſieurs façons

Collet de Mouton à l'Angloiſe, voyez *Collet.*

Collet de Mouton aux navets, voyez *Collet.*

Collet de Mouton à la ſauſſe hachée, voyez *Collet.*

Carré de Mouton de pluſieurs façons.

Carré de Mouton à la chicorée; voyez *Carré.*

Carré de Mouton à la Chirac, voyez *Carré.*

Carré de Mouton à l'angloiſe aux lentilles, voyez *Carré.*

Côtelettes de Mouton de pluſieurs façons.

Côtelettes de Mouton aux concombres, voyez *Côtelettes.*

Côtelettes de Mouton au jambon, voyez *Côtelettes.*

Côtelettes de Mouton aux oignons en Crepine, voyez *Côtelette.*

Côtelette de Mouton à la purée de navets, voyez *Côtelettes.*

Côtelette de Mouton en Robe de Chambre, voyez *Côtelettes.*

Côtelettes de mouton au Baſilic, voyez *Côtelettes.*

Filets de Mouton de pluſieurs façons.

Filets de Mouton aux concombres farciés, voyez *Filets.*

Filets de Mouton minces aux Concombres, voyez *Filets.*

Filets de Mouton en Breſolle, voyez *Filets.*

Filets de Mouton en Paupiettes, voyez *Filets.*

Filets de Mouton en Profiterolle, voyez *Filets.*

Terrine de filets de mouton aux concombres, voyez *Filets.*

Terrine de Filets de Mouton à la braiſe, avec une ſauſſe hachée, voyez *Filets.*

Noix de Mouton.

Noix de Mouton de pluſieurs façons, voyez *Noix.*

Noix de Mouton glacées aux laitues, voyez *Noix.*

Gigot de Mouton de pluſieurs façons.

Gigot de Mouton à l'Angloiſe, voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton aux Choux Fleurs, voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton aux Choux-Fleurs glacées de Parmeſan, voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton à la perſillade, voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton aux Cornichons, voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton à l'eau de plusieurs façons, voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton dans son jus, voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton aux racines & aux choux, voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton aux légumes glacées, voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton de cent feuilles, voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton piqué de truses à la broche, voyez *Gigot.*

Gigot Panaché, voyez *Gigot.*

Gigot à la Périgord, voyez *Gigot.*

Gigot à l'Italienne, voyez *Gigot.*

Gigot à la Régence, voyez *Gigot.*

Gigot à la Royale, voyez *Gigot.*

Gigot à la Provençale, voyez *Gigot.*

Gigot à la Mailli, voyez *Gigot.*

Gigot à la Sultane, voyez, *Gigot.*

Gigot à la Fleur, voyez *Gigot.*

Eclanche de Mouton de plusieurs façons.

Eclanche de Mouton farcie, voyez *Eclanche.*

Eclanche de Mouton à la Royale, voyez *Eclanche.*

De plusieurs façons *ibid.*

Eclanche de Mouton à la chicorée, voyez *Eclanche.*

Eclanche de Mouton aux concombres, *ibid.*

Eclanche de Mouton piquée à la Dauphine, voyez *Eclanche.*

Eclanche de Mouton roulée, voyez *Eclanche.*

Epaule de Mouton de plusieurs façons.

Epaule de Mouton en Grenadin, voyez *Epaule.*

Epaule de Mouton en filets couverts, voyez *Epaule.*

Epaule de Mouton à la Comminge, voyez *Epaule.*

Epaule de Mouton à l'eau, voyez *Epaule.*

Epaule de Mouton en pain avec une eſſence, voyez *Epaule.*

Epaule de Mouton à la Rouſſie, voyez *Epaule.*

Epaule de Mouton en Ballon, voyez *Epaule.*

Epaule de Mouton en Croutade, voyez *Epaule.*

Queuë de Mouton de pluſieurs façons.

Queuë de Mouton au parmeſan, voyez *Queuë.*

Queuës de Mouton au ris, voyez *Queuë.*

Queuës de Mouton frites, voyez *Queuë.*

Queuës de Mouton à la ſainte Menehould, voyez *Queuë.*

Queuës de Mouton à l'oſeille, voyez *Queue.*

Terrine de Queuë de Mouton aux Marons, voyez *Queuë.*

Terrine de Queuës de Mouton au navets, voyez *Queuë.*

Terrine de Queuës des Mouton & de petit lard aux choux voyez *Queuë.*

Terrine de Queuës de Mouton aux concombres, voyez *Queue.*

Langues de Mouton de pluſieurs façons.

Langues de Mouton à la Gaſconne, voyez *Langue.*

Langues de Mouton à la poële, voyez *Langue.*

Langues de mouton en papillottes, voyez *Langue.*

Langues de Mouton en ragoût, voyez *Langue.*

Langues de Mouton à la Cuiſiniére, voyez *Langue.*

Langues de Mouton en hatelettes, voyez *Langue.*

Tourte de Langues de Mouton, voyez *Langue.*

Pieds de Mouton de pluſieurs façons.

Pieds de Mouton farcis, voyez *Pied.*

Pieds de Mouton farcis au baſilic, voyez *Pied.*

Pieds de Mouton farcis aux concombres, voyez *Pied.*

Pieds de Mouton à la ravigotte, voyez *Pied.*

Pieds de Mouton à la Sauſſe-Robert, voyez *Pied.*

Roulades de Mouton en hatelettes, voyez *Roulade.*

Roulade de Mouton aux échalotes, voyez *Roulade.*

Quartier de Mouton en chevrueil, voyez *Quartier.*

Ros de biff de Mouton, voyez *Ros de Biff.*

Rognons de Mouton, voyez *Rognons.*

Rognons de Mouton à l'échalote, voyez *Rognon.*

MURE, *Morum*, fruit oblong & compoſé d'un grand nombre de grains diſpoſés circulairement, & remplis d'un ſuc de couleur rouge.

Les mûres rafraîchiſſent, appaiſent la ſoif & excitent l'appétit; mais elles chargent l'eſtomac, quand on les mangent après le repas.

Il y a deux ſortes de mûres; ſçavoir de blanches & de noires. On ne ſe ſert point des blanches parmi les alimens. Pour les noires elles ſont très en uſage.

On doit les choiſir groſſes, bien nourries, très-mures, cueillies avant le lever du ſoleil, d'un goût doux & agréable, & qui n'aient point été gâtées par les approches de quelques petits animaux,

Elles ſont propres pour adoucir les âcretés de la poitrine, elles ôtent la ſoif, elles donnent de l'appétit, & elles excitent le cracher.

Elles ſont auſſi venteuſes, & on ne doit point en uſer quand on eſt ſujet à la colique. Elles contiennent beaucoup d'huile de phlegme, & de ſel eſſentiel.

Elles ſont convenables dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens bilieux & ſanguins.

Les mûres ſont remplies d'un ſuc doux & teignant une couleur de ſang. Ce ſuc eſt pectoral & humectant, & il appaiſe les évacuations immodérées, cauſées par des humeurs âcres, par ce qu'il contient beaucoup de parties huileuſes, embarraſſantes, & propres à produire ces bons effets.

Mûres confites.

Prenez de belles mûres un peu vertes; ôtez les queuës, & les faites confire comme les ceriſes. Voyez cet article au mot *Ceriſes.*

Autre façon.

Faites cuire du ſucre à petit perlé, trois livres pour quatre livres de fruit. Mettez vos mûres dedans; faites-leur prendre un petit boüillon couvert, en remuant doucement le poëlon. Cela fait, tirez vos mures de deſſus le feu; écumez-les bien; laiſſez-les repoſer environ deux heures; remetrez-les enſuite ſur le feu pour faire prendre au ſyrop une cuiſſon au grand liſſé.

Syrop de mûres.

Prenez des mûres qui ſoient encore rouges; preſſez-les; faites-les boüillir, & en tirez le jus. Prenez une chopine de ce jus, paſſez-le à la chauſſe pour le clarifier. Faites cuire à ſouflé une livre de ſucre ſur deux livres de jus; faites boüillir le tout enſemble juſqu'à ce que le ſucre en ſoit cuit au grand perlé. Quand le

ſyrop

ſyrop eſt froid, ſervez-le dans des phioles.

MUSC, liqueur d'un genre particulier qui ſe trouve dans une veſſie ou capſule, ſitué près des aines, dans le ventre de l'animal qui le porte. Le muſc fortifie le cœur & rétablit les forces abattuës, & rarefie les humeurs groſſiéres. Le fréquent uſage du muſc eſt capable d'enflammer le ſang & les liqueurs.

Cette ſubſtance ſulfureuſe, chargée d'un ſel âcre, volatil, eſt très-capable de mettre en mouvement celui de la bile, & par conſéquent de cauſer beaucoup de déſordre dans les corps où cette humeur domine.

MUSCADE, *Nux moſchata.* C'eſt le fruit d'un arbre qui croît particulierement à Banda, Iſle des Indes orientales. Il eſt de la groſſeur & de la figure d'une petite pêche, dont l'envelope extérieure eſt molle & pleine de ſuc comme celle de la noix; c'eſt ſous cette envelope qu'eſt le macis fortement attaché à la coque dure & ligneuſe qui contient le fruit que nous appellons muſcade. Ce fruit eſt ovale, brun, tant ſoit peu ridé à l'extérieur, raboteux, blanchâtre, parſemé de veines rouges, d'une odeur & d'un goût aromatique très-agréable.

La meilleure muſcade eſt ferme, peſante, & rend une ſubſtance oléagineuſe, lorſqu'on la perce avec une épingle ou avec une aiguille.

Les muſcades ſont tant ſoit peu aſtringentes, ſtomachiques, céphaliques; elles aident la coction, corrigent l'haleine, ſoulagent dans la défaillance & la palpitation de cœur. Leurs vertus aromatiques qui conſiſtent en un eſprit éthéré pénétrent & fortifient les parties nobles.

Ce fruit, dit M. Andry, eſt le plus tempéré de tous les aromates, & un des plus ſtomachiques. Elle convient particulierement avec le poiſſon étant rapée par-deſſus, & elle en

corrige ſingulierement la crudité. Elle eſt bonne contre les débilités d'eſtomac & contre les diarrhées ; elle réjouit le cerveau, elle arrête le vomiſſement, elle corrige la mauvaiſe haleine, & elle eſt d'un grand ſecours contre les défaillances & les palpitations ; elle échauffe quand on en uſe avec excès.

On confit les muſcades dans les lieux où elles viennent, comme nous confiſons ici les noix. Elles ſont d'un grand uſage pour ceux qui vont ſur mer ; on en envoie par tout le monde, elles ſont fort ſtomacales. On doit choiſir les plus groſſes & les plus nouvelles.

MUSCAT. Raiſin excellent qu'on cultive dans les jardins & dans les vignes : il y en a de pluſieurs ſortes.

MUSCAT BLANC DE FRONTIGNAN. Il a la grape longue, groſſe & preſſée de grains ; il eſt excellent à manger & à faire des confitures, de bon vin dans les pays chauds, & à mettre au four & au ſoleil.

MUSCAT BLANC DE PIEMONT. Il a la grape plus longue, le grain moins ſerré & plus onctueux que le précédent

MUSCAT DE RIVESALTES. Il a le grain plus petit, ſon ſuc eſt doux, agréable & des plus muſqués ; il eſt ſujet à couler : il eſt ainſi appellé du Bourg de Riveſaltes dans le Rouſſillon.

MUSCAT ROUGE. Il a le grain plus ferme que le précédent ; il lui faut beaucoup de ſoleil pour murir.

MUSCAT NOIR. Il eſt plus gros que le précédent, ſes grains ſont ſerrés, ſon goût eſt moins relevé ; il eſt cependant fort eſtimé, parce qu'il charge beaucoup, & qu'il eſt moins hatif.

MUSCAT VIOLET. Il eſt d'un noir plus

clair, & a la couleur violette ; ſes grapes ſont fort longues & garnies de grains qui ſont gros, très-muſqués & des meilleurs.

MUSCAT DE MALVOISIE, autrement la Malvoiſie muſquée. C'eſt un très-bon raiſin & bien muſqué. Il eſt fort commun à Thurin, & n'eſt pas ſi bon dans les climats plus tempérés.

MUSCAT LONG, autrement dit Paſſe Muſqué d'Italie. Il eſt fort gros & très-muſqué, excellent en confitures & à manger crud ; il a les grapes groſſes & longues, il eſt rare & curieux.

MUSCAT LONG. Il eſt violet ; c'eſt un raiſin fort rare.

MUSCAT DE JESU. Le grain en eſt gros & rond, des plus muſqués & des plus rares.

Pour les propriétés & les qualités du muſcat, voyez au mot *Raiſin*.

N

NAVET, *Napus*, *Rapa*. Cette racine eſt connuë de tout le monde. Il y en a de deux eſpeces ; l'une mâle & l'autre femelle, qui diffèrent peu l'une de l'autre. Ceux de l'eſpece mâle ſont ordinairement plus ronds, plus larges que longs. Ceux de l'eſpece femelle ſont oblongs & fort eſtimés. Les meilleurs ſont ceux qui ſont tendres, d'un bon goût & qui ſont venus dans un terrein gras & humide.

Les navets ſe digérent un peu difficilement, ſont venteux, & cauſent quelquefois des obſtructions, parce que leur ſubſtance étant compacte & ſerrée, ils ſéjournent long-tems dans l'eſtomac avant d'y être diſſous ; ils y fermentent & s'arrêtent aiſément dans les paſſages

étroits où ſont les petits canaux ; ils ſont nourriſſans & amolliſſans à cauſe de leur ſuc huileux balſamique, propre à corriger les ſels aigres des humeurs, & à réparer les pertes des parties ſolides.

Ils conviennent, dit M. Lemery, dans tous les tems, aux jeunes perſonnes d'une complexion bilieuſe, & à celles dont les humeurs ſont âcres & tenuës, pourvû pourtant qu'elles aient l'eſtomac bon.

Le navet, dit M. Andry, abonde en un ſel acide, qui tient le milieu entre le fixe & le volatil, & qui eſt aſſez doux. Cette racine n'a rien de mal-ſain, pourvû qu'on n'en mange que médiocrement, ſans quoi elle cauſe des coliques.

Les meilleurs navets pour l'uſage des tables, ſont ceux de Vaugirard & de la plaine ſaint Denis. On les mange apprêtés de différentes manieres. Quelques uns les aiment frits ; mais ils ſont plus ſains ſimplement boüillis dans l'eau, & accommodés avec du beurre bien frais. Ils ſont encore aſſez ſains en potage, tant en gras qu'en maigre. Cependant de quelque maniere qu'on les apprête, ils ne laiſſent pas d'être forts flatueux. C'eſt le vice général des raves, parmi leſquelles on ſçait que le navet doit être compris.

Ragoût de navets.

Coupez-les proprement ; faites-leur faire un boüillon dans de l'eau ; mettez-les après cuire avec du boüillon & du coulis & un bouquet de fines herbes. Quand ils ſont cuits & aſſaiſonnés de bon goût, dégraiſſez le ragoût.

Ce ragoût ſe ſert avec de la viande cuite à la braiſe. Si on veut une façon plus ſimple ; quand la viande eſt à moitié cuite, on y met les navets pour faire cuire le tout enſemble, on aſſaiſonne & l'on dégraiſſe le ragoût.

Potage aux navets en gras.

Prenez des navets & les ratiſſez, coupez-les en dés ou en long; farinez-les un peu, & les faites frire dans du ſain doux. Quand ils ſont frits & de belle couleur, égouttez-les; mettez-les dans une petite marmite; mouillez-les de bon bouillon, & faites cuire. Mittonnez vos croûtes dans du bouillon. Le potage étant mitonné; garniſſez-le de vos navets; jettez le jus de navets par-deſſus, avec un jus de veau, & ſervez chaudement.

Si vous voulez ſervir le potage de navets lié; liez leur bouillon d'un coulis clair de veau & de jambon. Voyez au mot jambon, la maniere de faire ce coulis.

Potage aux navets en maigre.

Apprêtez vos navets comme on vient de le dire; faites-les frire dans du beurre affiné, après les avoir farinés. Quand ils ont belle couleur tirez-les & les mettez égouter. Faites-les cuire enſuite dans du bouillon de poiſſon. Mittonnez des croûtes de bouillon de poiſſon. Arrangez vos navets ſur le potage; jettez leur bouillon par-deſſus & ſervez chaudement.

On fait des potages de canards & de macreuſes aux navets. (Voyez au mot canard, & macreuſe la maniere de les faire.

Il eſt inutile de dire ici la maniere d'apprêter les navets avec une ſauſſe blanche. Rien n'eſt plus ordinaire. Quelques-uns y mêlent un peu de mourarde.

NEFLE, *Meſpilum*, fruit que produit le Néflier, & qu'on cueille avant qu'il ſoit mur pour le faire murir ſur la paille. Les néfles ſont rafraîchiſſantes, deſſicatives & aſtringentes, d'un goût âcre, ſurtout quand elles ne ſont pas mures. Elles ſont moins aſtringentes, moins nuiſibles

pêchent la coction des alimens.

Elles contiennent beaucoup d'huile, acide terreſtre, & de phlegm. Elles co nent en hiver aux jeunes gens d'un te ment bilieux & à ceux qui ont l'eſtomac pourvû qu'on en uſe modérément.

Compôte de Néfles.

Choiſiſſez de belles néfles bien mure ne ſoient poient moiſies ; ôtez-en les ailes fondre de bon beurre frais à la poële, plus que roux ; paſſez-y vos néfles, laiſſe bien boüillir, & quand elles ſeront aſſez mettez-y du vin rouge, environ un demi- faites bien boüillir le tout, en ſorte q faſſe une eſpece de ſyrop ; tirez-les enſui ſervez poudrées de ſucre.

NOISETTE, voyez *Aveline.*

NOIX, *Nux.* Les noix viennent à c unes des autres, au nombre de deux t quatre, ſur des pédicules courts. Ell couvertes d'une peau pleine de ſuc, ép verte ; cette peau couvre une coque

de la bile, donnent des maux de tête, & ſont malfaiſantes dans la toux. Les eſtomacs froids les digérent aſſez bien ; elles ſe tournent en bile dans les eſtomacs chauds.

Les noix vertes ſont plus agréables au goût & moins nuiſibles ; mais on en doit uſer ſobrement.

On prétend que les noix mangées après le poiſſon, hâtent la digeſtion.

Les noix priſes en alimens, ſont contraires aux infections vénéneuſes. C'eſt pourquoi tout le monde dans le tems de la peſte, depuis la populace, juſqu'aux perſonnes les plus diſtinguées, tant à la Ville qu'à la Campagne, en font griller le matin & en prennent à jeun.

Les noix vertes cueillies en Mai ou Juin, avant que leurs coques ſoient dures, & confites dans du ſucre, ſont bonnes pour l'eſtomac.

Les meilleures noix ſont celles qui ont la coquille longue, blanchâtre, aiſées à rompre & dont le noyau n'eſt point adhérent.

Les noix ont une chair friable ; mais compacte dure & ſerrée, ſur laquelle les levains de l'eſtomac ne font que gliſſer, ce qui les rend très-difficiles à digérer. Elles renferment outre cela continuë M. Andry, un certain ſel mordicant ; mais modifié par les ſoufres, lequel ainſi corrigé excite l'appétit, & fait que l'on mange ſouvent plus de ces ſortes de fruits que l'on n'en devroit manger.

Ce même ſel excite ſurtout à manger beaucoup de pain ; dont il arrive qu'on nuit à ſa ſanté, principalement quand cela arrive le ſoir ; car s'il eſt toujours d'angereux de ſe remplir de pain, il l'eſt encore plus le ſoir que dans un autre tems, n'étant plus capable de cauſer ce ſommeil accablant, où la reſpiration embarraſſée fait ſouffrir dans le repos même un véritable

ſupplice. C'eſt ce qu'on appelle Ephialte, ou Cauchemar.

Les noix ſont aſſez nourriſſantes quand on les digere bien ; mais leur ſubſtance réſiſte beaucoup à la digeſtion. Lorſqu'on en mange beaucoup, elles allument la bile & nuiſent conſidérablement à la ſanté, principalement ſi elles ſont ſéches : car comme la chair de celles-ci eſt devenuë compacte, maſſive, & plus ſerrée en ſes parties, elle ne céde qu'avec peine à l'action du ferment de l'eſtomac.

Moyen de conſerver les noix fraîches.

Les noix étant beaucoup plus mal-ſaines quand elles ſont ſéches, comme on vient de le dire, on ne ſçauroit apporter trop de ſoin pour les conſerver dans leur fraîcheur On en vient aiſément à bout en les cueillant dans le milieu de leur maturité & les enfermant enſuite ſous le ſable dans un lieu frais.

Si on ne s'eſt pas donné ce ſoin & qu'elles ſoient devenuës trop ſéches, il faut les tremper toutes entieres avec la coquille dans un peu d'eau & les y laiſſer quelques jours. Elles deviennent par ce moyen preſque ſemblables à des noix fraîches ; quoiqu'elles n'aient pas ſi bon goût.

Les noix confites ſont fort agréables & ſalutaires, elles fortifient l'eſtomac, elles donnent bonne bouche, elles corrigent les halaines puantes ; mais elles ne produiſent pas les mauvais effets des autres noix, parce que le ſucre a adouci & embarraſſé leur ſel âcre.

Noix blanches liquides.

Prenez de belles noix vertes & bien tendres, pelez-en le blanc enſorte qu'il n'y demeure point du tout de verd ; mettez-les à meſure dans l'eau fraîche ; faites-les enſuite boüillir à gros boüillons, juſqu'à ce que les piquans avec

une lardoire, ou avec une épingle, elles retombent toutes ſeules ſans tenir à la lardoire ou à l'épingle. Tirez-les alors & les remettez dans de l'eau fraîche ; preſſez-les par le milieu ; mettez-y du clou de girofle ou de la canelle coupée par petits morceaux ; ou même de l'écorce de citron confite.

Faites cuire du ſucre à liſſé, dans lequel vous jetterez vos noix ; faites-les bien boüillir ; laiſſez-les enſuite repoſer pendant environ une demi-heure. Remettez-les après cela ſur un grand feu, juſqu'à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perlé ; empotez-les après & les ſervez.

Les noix ſont fort blanches, ſi on y met de beau ſucre. On peut ſi l'on veut, donner un petit goût d'ambre à cette confiture, & pour cela il faut y délayer un peu de ce parfum.

Noix confites au ſec.

Après les avoir confites, comme on vient de le dire, laiſſez-les repoſer à l'étuve pendant dix ou douze heures. Tirez-les enſuite de leur ſyrop ; laiſſez-les égoutter ; rangez-les ſur des ardoiſes & les faites ſécher d'un côté pour les retourner enſuite de l'autre. Quand elles ſont bien ſéches des deux côtés ſervez-les à l'ordinaire.

NOURRITURE. Nous avons déja dit dans plus d'un endroit, pourquoi la nourritute eſt néceſſaire à l'homme, & quelle eſt la plus convenable pour lui. Comme ces deux articles ſont extrêmement importans, on rapportera toutes les fois que l'occaſion s'en préſentera, ce que les plus habiles Medecins ont écrit ſur cette matiére.

Les ſolides & les fluides du corps humain, dit M. Arbuthnot de la Société Royale de Londres, ont beſoin d'une réparation continuelle. Les mouvemens qui ſe paſſent dans la machine animale exigent néceſſairement la fle-

xibilité de ſes parties ſolides, déliées, diſtinctes, & remplies de fluides convenables. Tout le corps n'eſt qu'un ſyſtême de tuyaux, qui communiquent tous enſemble médiatement ou immédiatement: une pareille machine toujours en mouvement, doit ſouffrir des pertes continuelles dans les ſolides & les fluides qui le compoſent. Ils ont donc beſoin les uns & les autres d'une réparation conſtante.

La quantité des ſolides eſt très-petite, comme il paroît par le Microſcope. Ils ſont entiérement nerveux & viennent du cerveau & de la moëlle épiniere, dont le volume paroît ſuffiſant pour en former toute la trâme. Réduits à un point dans leur origine ils ſont tous formés de fluides, comme il paroît par la formation graduée du fœtus. Les ſolides & les fluides ne différent que par leur degré de cohéſion, dont l'augmentation ſuffit pour changer un fluide en ſolide.

La nutrition des ſolides s'exécute dans les plus petits vaiſſeaux, & dépend d'un degré convenable de mouvement & de ténacité dans le ſuc nourricier.

Les fluides le changent aiſément en ſolides, & les ſolides en fluides réciproquement. Le blanc d'œuf fluide reſſemblant à la ſéroſité du ſang, & duquel tout animal eſt originairement formé, ſe coagule & devient ſolide par une chaleur modérée, de même que les parties les plus ſolides des animaux ſe réſolvent de nouveau en gelée.

La ſéroſité peut être atténuée de plus en plus par l'action des fibres, de même que le blanc d'œuf par incubation. Un fluide mu dans un canal flexible en allonge & en tire pour ainſi dire les côtés par ſon frotement. Ce canal conſtamment allongé & tiré par la même action devient toujours plus mince & plus grêlé juſqu'à ce qu'enfin il différe à peine du ſuc qui y circule. Les extrémités de pareils tuyaux cédant aiſément à l'impulſion des fluides ſont continuellement

emportées avec eux & réparées en même tems par l'application du ſuc nourricier. Les interſtices laiſſés dans l'étenduë des fibres vaſculaires, par les particules qui s'en détachent par l'action des liquides ſont auſſi remplis de nouveau par les particules de la limphe nourriciere (de même que les vuides d'un rivage le ſont par la vaſe que le courant y jette) qui s'y colent, s'y uniſſent, & s'y incorporent, au moyen du frotement continuel qui les y applique. C'eſt par cette mécanique, que tout le ſyſtéme des tuyaux & toute la machine ſe répare & ſe conſerve.

Les tuyaux les plus récemment fermés de fluides, ſont les plus flexibles & les plus aiſés à s'allonger : ainſi, plus un animal eſt près de ſa naiſſance, & plus il croît.

L'union, ou la cicatrice des bords d'une plaie, eſt duë à cet allongement des fibres.

Il eſt aiſé d'expliquer par cette doctrine la formation des parties les plus ſolides du corps. Lorſque les fluides ſe meuvent dans des petits vaiſſeaux qui en arrêtent le cours par le contact de leurs parois, leurs cavités s'évanouiſſent peu à peu, & les canaux deviennent enfin ſolides. Pluſieurs de ces derniers unis oriſontalement, forment une membrane. La membrane conſolidée davantage, devient cartilage, & les cartilages ſe changent en os. Plus par conſéquent un animal eſt près de ſon origine & plus il a de tuyaux ; & plus il avance en âge, moins il en a. Pluſieurs de nos vaiſſeaux dégénérent en ligamens ; les ſutures mêmes du crâne s'aboliſſent par l'âge.

On peut tirer de la doctrine précédente pluſieurs régles-pratiques pour le régime, ſuivant les différentes périodes de l'âge & l'état des ſolides.

Il eſt évident que la nourriture des enfans doit être extrêmement tenuë, & telle qu'elle étende les fibres ſans les rompre. Cependant lorſque les ſolides ſont trop lâches, ce qui eſt le cas des enfans raſlitiques, elle doit être légérement aſtringente, même dans les jeunes perſonnes.

Il paroît par la même doctrine combien les alimens âcrimonieux doivent être préjudiciables dans les plaies, & les ulcères, parce que leur cure s'exécute par l'allongement des fibres, & celles-ci ſont détruites par l'acrimonie.

Les alimens doivent différer auſſi, ſuivant l'état des ſolides dans les adultes. Quoiqu'une perſonne arrive à ſon parfait accroiſement, à un certain âge, elle ne parvient peut être jamais à ſon entiere groſſeur qu'au dernier période de la vie. La membrane adipeuſe enveloppe preſque toutes les parties du corps, de maniere qu'il n'y a preſque aucune fibre à laquelle elles ne fourniſſent une graine. Cette membrane ſépare un ſuc huileux appellé graiſſe, néceſſaire à pluſieurs uſages de la vie. Lorſque les fibres ſont lâches & la nourriture trop abondante, une partie de celle-ci ſe change en cette liqueur huileuſe. Tout le poids du corps, outre les vaiſſeaux, les os & les muſcles, n'eſt que graiſſe. Le changement des alimens en cette ſubſtance n'eſt point proprement nutrition; car celle-ci eſt la réparation des ſolides & des fluides, & la graiſſe à proprement parler n'eſt ni l'une ni l'autre.

La matiere de la nutrition eſt la plus ſubtile, & la nutrition la derniere & la plus parfaite des fonctions animales.

Pour l'executer, il faut comme on l'a vû un degré convenable de mouvement circulaire auquel la chaleur & les frotemens ſoient proportionnées. La ſeule chaleur égale à l'incu-

n eſt propre pour la nutrition. Un degré
us ou moins eſt inſuffiſant. Le ſuc nour-
lui-même reſſemble au blanc d'œuf dans
s ces qualités. Si la circulation eſt trop
:, les liqueurs acquiérent les mêmes qua-
ju'elles feroient par un léger degré de cha-
ans mouvement ; elles deviennent viſ-
ès, le mélange en eſt imparfait, & la
nne dans cet état ſujette à tous les ac-
s de la plétore : ſi elle eſt trop forte, les
s tendent à la putréfaction, leurs parties
lus ſubtiles ſont diſſipées, & les ſolides
its, au lieu d'être réparés. Les alimens
ſujets auſſi aux mêmes accidens, ſuivant la
grande force ou la trop grande foibleſſe
uiſſances digeſtives ; d'où l'on peut déduire
as où l'exercice convient à la digeſtion,
: régles, pour en déterminer les tems &
:grés. Nous avons déja parlé de cet article.

ervations ſur les alimens tirés des ſubſtances végétales.

:s végétaux, continuë le même Auteur
iennent aſſez pour réparer les déperditions
ales : la gravité de leurs ſucs approchant,
de celle de nos liqueurs, & étant compoſée
nêmes parties que les ſubſtances animales,
oir l'eſprit, l'eau, le ſel & la terre ; tous
enus dans la ſéve des plantes, qui eſt for-
dans la terre d'eau de pluie, d'air, de ſucs
:taux & d'animaux putrefiés & de parti-
minétrales ; car les cendres des plantes don-
quelque choſe que l'aiman attire.

ı ſéve dans la racine & avant d'avoir éprouvé
ion de la plante, retient beaucoup de la na-
,l& ne participe gueres de la nature végé-
, étant encore terreuſe, dépourvuë d'eſprit,
uſe & très-oléagineuſe ; mais après qu'elle a

pénétré la racine, elle eſt travaillée de plus en plus à proportion qu'elle paſſe dans la tige, dans les branches, les feüilles, les fleurs, les fruits & la ſemence.

Le ſuc de la tige eſt ſemblable au chile qui n'eſt pas encore aſſez digéré, & il eſt ordinairement un peu acide dans toutes les plantes. Quelques-uns le fourniſſent en abondance par l'inciſion.

Les ſucs donnés par les feüilles ſont; 1°. celui qu'on tire par expreſſion, rendu un peu plus oléagineux que dans la tige. C'eſt de ce ſuc que vient la différence du goût des feüilles, des plantes. 2°. La cire qui eſt exprimée par les abeilles. 3° La manne qui eſt un ſel ſavarin eſſentiel qui tranſſude des feuilles de la plupart des plantes.

Les ſucs des fleurs ſont; 1°. le ſuc exprimé un peu plus travaillé que celui des feüilles; 2°. une huile & un eſprit volatile dans leſquels réſide l'odeur particuliere de la plante; 3°. le miel qui tranſſude de toutes les fleurs, ſans en excepter les ameres, & qui eſt ramaſſé & ſucé par les abeilles.

Le ſuc du fruit n'eſt que celui de la plante plus travaillé.

Le ſuc de la ſemence eſt une huile eſſentielle ou un baume deſtiné par la nature à la garantir de la corruption.

L'écorce contient outre le ſuc ordinaire, un ſuc huileux qui tranſſude de diverſes plantes; lorſque ce ſuc eſt en plus grande quantité, qu'il ne peut être exhalé par le ſoleil, il rend l'arbre ou la plante toujours verte; cette huile encore épaiſſie par l'évaporation devient par degrés baume, poix, réſine, *&c.*

Outre tous ces ſucs il y en a un particulier dans chaque eſpece de plantes qu'on ne ſçauroit

apporter à l'eau ni à l'huile, ni au baume, & u'on peut appeller le ſang de la plante; ainſi es unes fourniſſent par la rupture de leurs vaiſ- aux un ſuc laiteux, d'autres un jaune de goût : de qualité particulieres.

Voilà quels ſont les ingrédiens des plantes vant qu'elles paſſent par les préparations de la iiſine, d'où il ſuit que celui qui mange toute ne plante crue, ou en boit le ſuc exprimé, rend plus de différentes ſubſtances que celui ıi ſe nourrit de la même plante préparée ou de ıelques-unes de ſes parties.

Les qualités ſpécifiques des plantes réſident ıns leur eſprit naturel, leur huile & leur ſel ſentiel; car l'eau, le ſel fixe & la terre paiſſent être les mêmes dans toutes les plans.

Les effets des ingrédiens des plantes dont on ent de parler ſont aiſés à expliquer; les ſels :gétaux réſolvent & atténuent les humeurs par pénétration des fluides & l'irritation des ſo- les. Ils aident auſſi les ſécrétions.

Les huiles ſont adouciſſantes, balſamiques, lâchent les fibres, & tempérent l'acrimonie ı ſang. Cette huile extraite par la digeſtion, mme dans une émulſion, conſtituë la qualité ıurriſſante des végétaux, elle abonde dans ; plantes parfaites pendant leur accroiſſement, lorſque les ſels & l'eau y dominent moins.

Les plantes aromatiques, quoiqu'elles abonnt en huile, ne ſont ni ſi douces ni ſi nourri- :res, parce qu'elles échauffent à proportion ce qu'elles contiennent d'eſprits.

L'eſprit & le ſel volatil des végétaux ſont pétrans, actifs, échauffans & contraires aux proétés des acides.

Les baumes des plantes contiennent un ſel

quis ; il eſt balſamique, pectoral & propre ſoudre la bile ; il ne contient aucun eſpri flammable avant d'avoir éprouvé l'action fermentation, car il ne donne rien dans l tilation qui brûle ſur le feu.

Les fruits de la plupart des végétaux ſont des eſpeces de ſavons qui ſont un mél d'huile & de ſel, ſont inciſifs, apéritifs & proj réſoudre les ſubſtances viſqueuſes. L'eau pu diſſout rien que les ſels; mais comme la ſubſt des coagulations n'eſt point purement ſal rien ne peut les fondre que ce qui pénè relâche en même tems, c'eſt-à-dire, un ſavo un mélange d'huile & de ſel.

Les divers goûts indiquent les différentes lités des plantes, de même que celles de t les eſpeces d'alimens.

Les diverſes ſaveurs viennent des différen langes d'eau, de terre, d'huile & de ſel ; principalement de l'huile & de l'eſprit n avec quelques ſels d'une nature particuliere.

Le goût muriatique ou ſaumuré paroît êt

ide ou l'aigre vient d'un ſel de la même
ſans aucun mélange d'huile.
s le goût auſtere comme celui des fruits
les parties huileuſes ne ſont point dé-
es des ſalines & des terreuſes.
; les ſaveurs douces, les acides ſont ſi
& ſi diſſouts dans l'huile, qu'ils ne pro-
qu'un chatouillement léger & agréable.
; le goût huileux, les ſels ſemblent être
nent dégagés.
ffets des végétaux ſur le corps humain
rès-différens ſelon qu'ils ſont de nature
u alcaline, on doit faire uſage des uns &
es, ſuivant les différentes conſtitutions.
au mot *Tempérament.*
ommes ſe nourriſſent de toutes les parties
étaux; mais la nourriture la plus propre
e ce regne eſt priſe des ſemences fari-
le quelques plantes culmiferes, comme
l'avoine, le froment, le ris, le millet,
, ou de quelques-unes des légumineuſes à
, comme les pois, les féves, *&c.*
es ces ſemences ſont la partie la mieux
ſe de la plante; elles ſont huileuſes &
par-là à former l'émulſion chileuſe.
uile n'eſt point extrémement exaltée ni
nte comme celles des plantes acrimo-
& aromatiques. Voyez ſous les articles
iers leurs qualités & leurs propriétés.
conde eſpece d'alimens dont les hom-
nourriſſent, ſont les fruits des arbres
leaux; ceux-ci contiennent tous de
du phlegme, une huile fort travail-
ſel eſſentiel; leurs qualités de piquant,
, d'aigre en ſtiptique, dépendent des
mélanges de ces principes.
i les fruits il y en a de pulpeux, d'autres
és dans une enveloppe ſolide; ces der-

volatil ; ces baumes privés de leurs acides ſe changent en huile.

La cire eſt compoſée d'un eſprit acide, d'un goût nauſéeux, & d'une huile ou beurre qui paroît blanc ; cette huile eſt émolliente, laxative & anodine.

Le miel eſt la production des végétaux la mieux travaillée, & le ſavon végétal le plus exquis ; il eſt balſamique, pectoral & propre à réſoudre la bile ; il ne contient aucun eſprit inflammable avant d'avoir éprouvé l'action de la fermentation, car il ne donne rien dans la diſtilation qui brûle ſur le feu.

Les fruits de la plupart des végétaux ſont auſſi des eſpeces de ſavons qui ſont un mélange d'huile & de ſel, ſont inciſifs, apéritifs & propres à réſoudre les ſubſtances viſqueuſes. L'eau pure ne diſſout rien que les ſels ; mais comme la ſubſtance des coagulations n'eſt point purement ſaline, rien ne peut les fondre que ce qui pénétre & relâche en même tems, c'eſt-à-dire, un ſavon ou un mélange d'huile & de ſel.

Les divers goûts indiquent les différentes qualités des plantes, de même que celles de toutes les eſpeces d'alimens.

Les diverſes ſaveurs viennent des différens mélanges d'eau, de terre, d'huile & de ſel ; mais principalement de l'huile & de l'eſprit mêlés avec quelques ſels d'une nature particuliere.

Le goût muriatique ou ſaumuré paroît être la production du mélange dans un ſel acide & d'un alcalin ; car l'eſprit de ſel & le ſel de tartre mêlés enſemble forment un ſel ſemblable au ſel marin.

L'amer & l'âcre ne différent qu'en ce que les parties piquantes du premier ſont envelopées dans une plus grande quantité d'huile que celles du dernier.

L'acide

L'acide ou l'aigre vient d'un ſel de la même nature ſans aucun mélange d'huile.

Dans le goût auſtere comme celui des fruits verds, les parties huileuſes ne ſont point débarraſſées des ſalines & des terreuſes.

Dans les ſaveurs douces, les acides ſont ſi atténués & ſi diſſouts dans l'huile, qu'ils ne produiſent qu'un chatouillement léger & agréable.

Dans le goût huileux, les ſels ſemblent être entierement dégagés.

Les effets des végétaux ſur le corps humain étant très-différens ſelon qu'ils ſont de nature acide ou alcaline, on doit faire uſage des uns & des autres, ſuivant les différentes conſtitutions. Voyez au mot *Tempérament*.

Les hommes ſe nourriſſent de toutes les parties des végétaux; mais la nourriture la plus propre tirée de ce regne eſt priſe des ſemences farineuſes de quelques plantes culmiferes, comme l'orge, l'avoine, le froment, le ris, le millet, le panic, ou de quelques-unes des légumineuſes à ſiliques, comme les pois, les féves, *&c.*

Toutes ces ſemences ſont la partie la mieux travaillée de la plante; elles ſont huileuſes & propres par-là à former l'émulſion chileuſe. Cette huile n'eſt point extrêmement exaltée ni échauffante comme celles des plantes acrimonieuſes & aromatiques. Voyez ſous les articles particuliers leurs qualités & leurs propriétés.

La ſeconde eſpece d'alimens dont les hommes ſe nourriſſent, ſont les fruits des arbres & arbriſſeaux; ceux-ci contiennent tous de l'eau ou du phlegme, une huile fort travaillée & un ſel eſſentiel; leurs qualités de piquant, de doux, d'aigre en ſtiptique, dépendent des différens mélanges de ces principes.

Parmi les fruits il y en a de pulpeux, d'autres renfermés dans une envelope ſolide; ces der-

niers ſont les ſemences des plantes ſur leſquels ils viennent; ils contiennent beaucoup d'huile, embarraſſée dans les parties terreuſes & ſalines, ce qui les rend très-ſouvent difficiles à digérer, & leur fait traverſer le conduit alimentaire ſans ſe diſſoudre.

Il y a d'autres fruits qui abondent en un ſuc viſqueux, rafraîchiſſant, combiné avec un ſel nitreux qui les rend quelquefois nuiſibles à l'eſtomac; tels ſont les concombres, les courges, les melons, *&c.* Quoique ces derniers contiennent lorſqu'ils ſont bons, un ſuc agréable, & un peu aromatique, ils ſont diurétiques, & il y a des exemples de gens à qui ils ont cauſé un piſſement de ſang.

Parmi les feüilles alimenteuſes, les herbes potageres fourniſſent une bonne nourriture. On compte parmi celles-ci les eſpeces de choux qui ſont émolliens, réſolutifs, de nature alcaline, & par cette raiſon propres dans le cas d'acidité. Le chou rouge eſt regardé comme un bon reméde pour les pulmoniques & le crachement de ſang.

Il y a parmi les plantes potageres quelques plantes laiteuſes comme l'endive, la laitue & la dent de lion qui poſſédent un ſuc extrémement ſain, propre à réſoudre la bile, anodin, rafraichiſſant, fort utile dans toutes les maladies du foie. Les artichaux ont un ſuc agréable, nourriſſant & ſtimulant.

Parmi les tiges, quelques-unes contiennent un ſel apéritif & ſont diurétiques & ſavoneuſes, comme les aſperges qui communiquent à l'urine, particulierement ſi on les coupe lorſqu'elles ſont blanches, une odeur puante, d'où vient que quelques Médecins les ont ſoupçonnées de n'être pas amies des reins; lorſqu'elles ſont plus vieilles & qu'elles commençent à ſe ramifier, elles per-

dent cette qualité, mais pour-lors elles ne ſont pas ſi agréables.

Parmi les racines alimenteuſes, quelques-unes ſont pulpeuſes & fort nourriſſantes, comme les navets & les carotes. Il y en a d'autres qui contiennent un ſel âcre, volatil, comme les oignons, les poireaux. Ces ſortes de racines ſont échauffantes & de nature alcaline; c'eſt pourquoi elles conviennent dans les cas d'acidité.

Les fungus comme les champignons & les truſes donnent un ſel alcali & beaucoup d'huile; comme il y a quelques eſpeces de champignons qui ſont un poiſon, il y a lieu de douter de la ſalubrité des autres, ſi on en mange en trop grande quantité.

Il y a pluſieurs ſubſtances végétales dont on ſe ſert en aſſaiſonnement, leſquelles abondent en une huile aromatique extrêmement exaltée, comme les épiceries, le thim, la marjolaine, *&c.* Ces ſubſtances ſont échauffantes, & la plupart de difficile digeſtion. La plus amie de l'eſtomac eſt le fenouil; la moutarde abonde en un ſel & une huile très-piquans, extrêmement actifs & échauffans, *&c.*

Après ce détail auſſi intéreſſant que curieux, M. Arbuthnot cherche quels ſont les principes dans leſquels ſe réſolvent les végétaux par les opérations les plus ſimples, tant de la cuiſine que de la chimie.

Les opérations de la cuiſine & de la chimie, dit-il, ſont très-inférieures à celles du corps humain; il n'y a point de chimiſtes, qui des plantes puiſſe faire du lait ou du ſang. On pourra cependant répandre quelques lumiéres ſur cette matiére en faiſant voir en quelles parties les végétaux ſe reſolvent par ces opération ſimples, qui en ſéparent uniquement les parties ſans les confondre ni les détruire.

Les deux opérations déja mentionnées, c'eſt à-

dire la compoſition d'une émulſion, & la putréfaction végétale, ſont celles qui reſſemblent davantage à la digeſtion animale.

Dans l'émulſion, les parties huileuſes des végétaux ſont diſſoutes en une liqueur blanche ſemblable au chile. Notre nourriture végétale conſiſte en ſemences farineuſes, en fruits, en pain, *&c.* ſur leſquels les dents & les machoires agiſſent comme le pilon & le mortier : la ſalive, la bile, le ſuc pancréatique, *&c.* tiennent lieu de l'eau que l'Apothicaire emploie, & les boyaux forment le preſſoir, & les veines lactées les couloirs pour ſéparer des ſucs les parties pures de l'émulſion chileuſe.

La blancheur du chile, vient de la lévigation & du mélange intime des parties aqueuſes, ſalines & huileuſes de nos alimens, & celle de l'émulſion dépend de ces mêmes parties extraites des ſemences diviſées & mêlées dans le mortier.

Parmi les ingrédiens des végétaux, ce qui conſtitue la partie la plus ſpiritueuſe, & la plus odoriférente de la plante, ſe diſſipe par la tranſpiration, & s'éxhale par l'action du ſoleil. C'eſt l'eſprit qui préſide, pour ainſi dire, dans chaque végétal, dont il eſt le principe le plus actif, & ce qui lui donne ſa ſaveur particuliere.

Infuſion & décoction des plantes.

Si on verſe de l'eau chaude ſur une plante, & qu'on la laiſſe repoſer ſuffiſamment, la liqueur coulée eſt appellée infuſion, & décoction, ſi la plante a bouilli dans la même eau. Les infuſions & les décoctions des plantes contiennent ces parties les plus aiſées à s'en ſéparer, & apportent dans le ſang, non-ſeulement leurs qualités nourricieres ; mais encore les Medecinales.

Les parties les plus onctueuſes embarraſſées dans les ſels, ne ſe ſéparent point par une légére décoction ; car ſi on continuë à faire bouillir la matiere, en ajoûtant de nouvelle eau, on verra floter conſtamment ſur la ſur face une liqueur graſſe, écumeuſe, ſapide, odorante, viſqueuſe, inflammable, qui écumée & ſéchée doucement, ſe diſſipera en flamme ſur le feu. Cette liqueur eſt une eſpéce de ſavon, compoſée du ſel & de l'huile de la plante.

Les infuſions & les décoctions légéres contiennent plus de qualités ſpécifiques de la plante, que les décoctions fortes, une partie du goût & de l'odeur, ſe diſſipant à tout moment dans ces dernieres.

Les infuſions & les décoctions évaporées paſſent ſuivant les différens degrés de conſiſtance, en gelée, *Defrutum*, *Japa*, *Rob*, extraits, qui uniquement privés dans cette opération de quelqu'unes des parties aqueuſes, retiennent toutes les vertus de l'infuſion, & de la décoction.

Plus une plante contient de ſel volatil, ce qui eſt le cas des plus piquantes dans le goût & dans l'odeur, moins elle donne de ſel alcali fixe. Ce dernier ne préxiſte point dans le végétal ſous la même forme, puiſqu'on le tire des plantes acides, comme l'oſeille par la même opération. Ces ſels deviennent encore plus âcres & plus ſalins par un plus grand degré de feu.

Celui de tous les ſels eſſentiels des plantes le plus en uſage dans les alimens, eſt le ſucre qui ſoutient plutôt le phlegme qu'il ne l'augmente ; il ne devient tenace que par la longue ébullition : c'eſt un ſuc huileux, car il eſt ſoluble dans l'eau & fuſible au feu.

Autre façon de préparer les végétaux en exprimant leurs ſucs.

Une autre maniere de préparer les végétaux ;

eſt d'en exprimer les ſucs ; ces ſucs exprimés contiennent le véritable ſel eſſentiel de la plante ; ſi on les fait bouillir juſqu'à conſiſtance de ſyrop, & qu'on les place en un lieu frais, ce ſel criſtaliſera autour du vaiſſeau.

Ces ſels quoique différens ſuivant les plantes qui les fourniſſent, peuvent ſe réduire à trois claſſes.

1°. A ceux des végétaux acides, aſtringens & auſteres, tels que les fruits qui ne ſont pas mûrs; & ces ſels reſſemblent au tartre.

2°. A ceux des plantes aqueuſes & ſucculentes, comme l'endive, la chicorée qui fourniſſent une eſpece de ſel nitreux ſoluble dans l'eau & fort rafraîchiſſant.

3°. A ceux des végétaux huileux & aromatiques qui n'en rendent preſque point qu'après que la fermentation a ſéparé l'huile, d'où il paroît que les ſucs exprimés des végétaux en contiennent toutes les vertus ſpécifiques, s'ils ne ſont pas filtrés trop clairs.

Les parties les plus volatiles des végétaux ſont détruites dans les préparations de la cuiſine; s'ils en retiennent quelques-unes, c'eſt dans les décoctions faites au bain-marie.

Nous prenons dans les décoctions végétales toutes les vertus ſpécifiques de la plante ; ſi nous mangeons la plante même, la cuiſſon en rend à la vérité les parties ſolides plus tendres; mais elle les prive en meme tems d'une bonne partie de leur huile la plus ſubtile.

Les parties ſolides & vaſculaires des plantes ne ſouffrent aucun changement dans le conduit alimentaire ; car les cendres du marc d'une décoction forte, brûlé ſur un feu clair, ſont encore la terre élémentaire dont les fibres des plantes ſont formées. Ces parties vaſculaires s'attachent quelquefois aux inteſtins, & cauſent

des déſordres conſidérables. Les graines & les noyaux paſſent ſouvent auſſi ſans ſubir d'altération. Les excrémens des chevaux ne ſont que du foin & comme tels combuſtibles.

La grande quantité d'air contenu dans les ſubſtances végétales, ſe dévelopant à meſure qu'elles ſe diſſolvent dans le conduit alimentaire, produit toutes les indiſpoſitions flatueuſes.

Il y a d'autres préparations qui retirent des végétaux par la fermentation des liqueurs ſpiritueuſes qu'on peut comprendre ſous le nom général de vin; ces liqueurs fermentées ont des propriétés tout-à-fait différentes de la plante; car aucun fruit pris en entier & ſans être préparé, n'a la qualité enivrante du vin.

Obſervations ſur la nature des alimens tirés des ſubſtances animales.

Les animaux ſont compoſés de parties ſolides & de fluides, à moins qu'on n'en voulût diſtinguer quelques-unes d'une nature moyenne comme la graiſſe & le phlegme.

Les ſolides paroiſſent être une terre unie à une huile, car ſi un os eſt calciné juſqu'à ce que la moindre force puiſſe le briſer en le plongeant dans l'huile il redeviendra ferme.

Les derniers ſolides ſont de la terre dans ſa plus grande ſimplicité, car les chimiſtes font des vaiſſeaux avec des ſubſtances animales calcinées qui ne ſe vitrifient point dans le feu, au lieu que toute terre qui contient quelque ſel ou quelque huile, ſe change en verre.

Moins les liqueurs animales s'éloignent de leur premiere origine, plus elles approchent des ſucs des végétaux; ainſi le chile peut être regardé comme un ſuc végétal dans l'eſtomac & les inteſtins; mais lorſqu'il eſt verſé dans la veine ſoucla viere, il reſſemble à de l'huile. Lorſ-

eſt d'en exprimer les ſucs ; ces ſucs exprimés contiennent le véritable ſel eſſentiel de la plante ; ſi on les fait bouillir juſqu'à conſiſtance de ſyrop, & qu'on les place en un lieu frais, ce ſel criſtaliſera autour du vaiſſeau.

Ces ſels quoique différens ſuivant les plantes qui les fourniſſent, peuvent ſe réduire à trois claſſes.

1°. A ceux des végétaux acides, aſtringens & auſteres, tels que les fruits qui ne ſont pas mûrs ; & ces ſels reſſemblent au tartre.

2°. A ceux des plantes aqueuſes & ſucculentes, comme l'endive, la chicorée qui fourniſſent une eſpece de ſel nitreux ſoluble dans l'eau & fort rafraîchiſſant.

3°. A ceux des végétaux huileux & aromatiques qui n'en rendent preſque point qu'après que la fermentation a ſéparé l'huile, d'où il paroît que les ſucs exprimés des végétaux en contiennent toutes les vertus ſpécifiques, s'ils ne ſont pas filtrés trop clairs.

Les parties les plus volatiles des végétaux ſont détruites dans les préparations de la cuiſine ; s'ils en retiennent quelques-unes, c'eſt dans les décoctions faites au bain-marie.

Nous prenons dans les décoctions végétales toutes les vertus ſpécifiques de la plante ; ſi nous mangeons la plante même, la cuiſſon en rend à la vérité les parties ſolides plus tendres ; mais elle les prive en meme tems d'une bonne partie de leur huile la plus ſubtile.

Les parties ſolides & vaſculaires des plantes ne ſouffrent aucun changement dans le conduit alimentaire ; car les cendres du marc d'une décoction forte, brûlé ſur un feu clair, ſont encore la terre élémentaire dont les fibres des plantes ſont formées. Ces parties vaſculaires s'attachent quelquefois aux inteſtins, & cauſent

La nourriture tirée des animaux, différe considérablement ſuivant que ceux-ci ſont terreſtres, amphibies ou aquatiques. Les poiſſons contiennent plus de ſel & d'huile que les animaux terreſtres, car ils ſe corrompent plutôt que ceux-ci. Quelques-uns comme la raie ont le goût du ſel ammoniac lorſqu'ilsont été ſéchés.

Les fibres muſculaires des poiſſons ſont généralement plus greles & plus tendres que celles des animaux terreſtres, & toute leur ſubſtance plus aqueuſe. Quelques poiſſons comme le merlan, peuvent être preſque entierement diſſous & réduits en eau.

Les poiſſons nonobſtant la ſurabondance de leur huile, n'engraiſſent pas autant que la chair, à cauſe de leur qualité aqueuſe.

L'huile, dont les poiſſons abondent eſt ſujette à rancir ou à ſe corrompre; elle peſe ſouvent ſur l'eſtomac & communique l'odeur de rance à la ſueur même; ce qui ſe trouve vérifié dans quelques endroits où les habitans ſe nourriſſent entierement de poiſſon. Les oiſeaux aquatiques régorgent de la même huile.

Le poiſſon étant de nature très-alcaline, a beſoin d'être corrigé par le ſel & par le vinaigre.

Une autre différence de la chair des animaux dépend de la diverſité de leur nourriture, du lieu qu'ils habitent, du plus ou du moins d'exercice qu'ils ſe donnent, & de quantité d'autres circonſtances qui ont été détaillées à l'article des animaux.

Comme les fibres des animaux gras ſont ordinairement plus tendres & plus ſucculentes que celles des animaux maigres, ce ſont ceux-là qui ſont plus de plaiſir; la volaille qui a ſes qualités, ſemble être la nourriture naturelle de l'homme.

La dureté des fibres muſculaires & nerveuſes des animaux vieux & adultes, en rend la chair moins agréable à manger que celle des jeunes ; mais auſſi comme elle contient un ſuc plus exalté & plus ſpiritueux, elle fournit en dédoction des ſucs plus nourriſſans que cette derniere.

La différence de la chair des muſcles priſe en ſubſtance, dépend de la dureté, de la tendreſſe, de la ſuculence & de la ſéchereſſe des fibres.

Les diverſes parties du même animal différent auſſi dans leurs qualités ; le foi eſt tendre & aiſé à ſe corrompre, à cauſe du ſuc qu'il contient. Toutes les parties, mais principalement les glandes, participent des qualités des ſucs qu'elles préparent ; les inteſtins & les parties des environs du méſentere, ſont relâchantes, les os & la corne contiennent beaucoup de ſel volatil ; les pieds parce qu'ils ſont remplis de tendons & de ligamens, fourniſſent un aliment viſqueux. Le ſang des animaux eſt laxatif par ſes ſels, & difficile à digérer.

Effets des différentes ſubſtances alimenteuſes ſur les fluides & ſur les ſolides.

La premiere eſpece de ces ſubſtances eſt d'une nature très-douce, & n'agit que légérement ſur les ſolides, & comme l'action & la réaction ſont égales, le moindre degré de force dans ces derniers opére la digeſtion & la ſimilation de cette ſorte d'aliment. De cette eſpece ſont le lait & les bouillons faits des parties charnues des animaux, leſquels étant déja préparés & aiſés à ſe changer en ſubſtances animales, ſont la nourriture propre des corps foibles, & leur conviennent parfaitement, à moins qu'il n'y ait quelque acrimonie dans l'eſtomac qui les

tend quelquefois nuiſibles, mais la coûtume la ſurmonte à la fin.

Les matières qui irritent les ſolides, produiſent les plus grandes altérations dans le corps humain. Pluſieurs exemples prouvent ce fait; l'éternument violent cauſe des convulſions dans tous les muſcles de la reſpiration, & une ſécrétion univerſelle de toutes les humeurs, les larmes, la ſalive, la ſueur, l'urine, *&c.* Une pareille altération peut être cauſée par le ſeul chatouillement d'une plume. L'action de l'éternuement continuée par quelque ſubſtance fort âcre, produiroit enfin le mal de tête, des convulſions univerſelles, la fievre & la mort. Les matieres par conſéquent qui priſes en une certaine quantité cauſent des altérations conſidérables dans les fluides, doivent produire cet effet par leur qualité ſtimulante.

Les ſubſtances âcres & qui ſont aſſez tenuës pour paſſer dans des tuyaux capillaires, doivent néceſſairement en irriter les fibriles, y produire des contractions plus conſidérables & des vibrations plus fortes.

Pluſieurs choſes que nous prenons comme alimens, ou avec nos alimens poſſédent cette qualité dans quelque degré; tels ſont 1°. les ſucs végétaux acides; 2°. les eſprits & les liqueurs fermentées, particulierement les vins piquans; 3°. les végétaux, aromatiques, comme le fenouil, la ſarriette, le thim, l'ail, les oignons, le poireaux, *&c.* 4°. toutes les épices en général: 5°. tous les végétaux, qui par la putréfaction ſe réſolvent en une ſubſtance fœtide, huileuſe, alcaline. Les oignons l'ail, le poivre, le ſel, le vinaigre, ris en quantité, excitent par leur *Stimulus* une chaleur & une fiévre momentanée: c'eſt pourquoi ils paroiſſent être très-convenables, dans quelques cas, dont on parlera dans la ſuite.

Les ſolides peuvent ſe contracter de pluſieurs manieres ; 1°. par la ſolution de continuité ; car une fibre entierement coupée ſe retire par ſes deux bouts : tout ce qui eſt par conſéquent aſſez pénétrant pour détruire les petites fibres, doit les contracter ; 2°. tout ce qui deſemplit les vaiſſeaux, donne auſſi lieu à la contraction des fibres ; c'eſt pourquoi l'abſtinence produit le plus convenablement cet effet ; 3°. tout ce qui racourcit les fibres en s'inſinuant dans leur tiſſus, comme l'eau dans une corde. Les eſprits fermentés poſſédent cette qualité à un haut degré.

Plus un eſprit eſt huileux, plus il eſt nuiſible ; à cauſe de ſa difficulté à ſe détacher du ſang. L'eau-de-vie l'abandonne plus aiſément que l'eſprit de genièvre, & celui-ci plus que l'eſprit d'anis. Les eſprits aromatiques compoſés nuiſent ; 1°. par leur chaleur fermentative ; 2°. par leur ténacité huileuſe ; 3°. par leur cauſticité ; qualités pourtant qui les rendent propres dans quelques cas, pris en petite quantité.

Les eſprits fermentés contractent, durciſſent & conſolident pluſieurs fibres vaſculaires enſemble, particulierement où elles ſe trouvent les plus tendres, comme dans le cerveau ; d'où vient que ces eſprits déruiſent la mémoire, & les facultés intellectuelles.

Les végétaux acides auſtéres, contractent & fortifient les fibres, ſans avoir aucun des mauvais effets des eſprits fermentés. Tels ſont les eſpéces d'oſeilles, dont les vertus réſident dans un ſel acide, aſtringent ; antidote ſouverain contre l'acide bilieux ; pluſieurs eſpéces de fruits, comme les coings ; quelques eſpeces de poires avec leur marmelade ; les néfles, les câpres, le fruit de l'épine-vinette, les grenades le pourpier. Parmi les boiſſons, les vins auſtères ſont de ce genre. Les fruits verts ont auſſi

me qualité ; mais ils ſont ſujets à occaſion-
es éruptions ſales ſur la peau, à obſtruer
erfs, & à cauſer des paraliſies.
n verra aux articles *Regime*, & *Tempé-*
t, les alimens qui conviennent aux dif-
ages, & aux différentes conſtitutions.

O.

EUF, *Ovum*. Les œufs ſont différens ;
ſuivant les différens oiſeaux qui les ont
us, quant à la couleur, la forme, la
ur, le tems auquel ils ſont bons, & la ma-
de les préparer. Les plus uſités en alimens
eux de poules.
euf à deux parties, le blanc & le jaune
riſes ſéparément, ont différentes vertus. Le
eſt rempli de principes huileux & balſa-
s, qui le rend humectant, rafraîchiſſant,
iſſant, & propre à tempérer la violence des
s. Le jaune a plus de principes volatils &
és aux moyen deſquels il fortifie les
s ſolides, engendre des eſprits & conſerve
humeurs, une loüable fluidité. Ces deux
ntes parties de l'œuf, quoiqu'elles poſ-
t chacune différentes vertus, ne laiſſent
concourir enſemble à produire de très-bons

œufs ſont nourriſſans & ſont un très-bon
nt, ils augmentent les ſucs ſéminaux, rec-
les humeurs âcres de la poitrine, ſe di-
t facilement, & ſont bons pour les phthi-

œufs les plus frais, ſont les meilleurs &
us ſains, parce qu'ils ont une plus grande
ité de principes volatils, & exaltés. De
eurs parties huileuſes & ſalines étant plus

étroitement unies, l'une à l'autre, elles procurent un meilleur aliment.

Au contraire les œufs vieux ont eſſuyé une eſpéce d'efferveſcence, qui non-ſeulement diſſipe les parties les plus volatiles; mais détruit auſſi l'union entre les principes huileux, & ſalins; c'eſt pourquoi ils échauffent, ſouvent d'un gout & d'une odeur déſagréable ils produiſent de mauvais ſucs.

Pour connoître ſi les œufs ſont frais ou non, on les préſente à une chandelle allumée; & ſi en regardant à travers, les humeurs paroiſſent claires, ténuës & tranſparentes, c'eſt un ſigne qu'ils ſont frais; ſinon on peut les juger vieux; car dans un œuf vieux l'efferveſcence a broüillé & confondu les parties inſenſibles de ſes humeurs, & les a obſcurcies.

Un autre moyen de connoître ſi les œufs ſont frais, eſt de les préſenter au feu. Si alors il paroît un peu d'humidité ſur la coquille, c'eſt une preuve qu'ils ſont frais; ſinon on peut juger qu'ils ſont vieux; car un œuf frais a plus d'humidité qu'un vieux, & ſes humeurs étant plus tenuës, percent plus aiſément les pores de la coquille.

En général pour que les œufs produiſent de bons effets, il faut qu'ils ſoient ſuffiſamment cuits; car quand ils ne le ſont pas aſſez, ils reſtent glaireux, & par conſéquent ſont de difficile digeſtion; mais s'ils ſont trop cuits, ils ſont durs & péſans à l'eſtomac, parce que la chaleur en ayant diſſipé les principes les plus volatils & les plus exaltés, n'y a laiſſé que les parties les plus groſſieres, qui étant étroitement liées enſemble font que les œufs ſont durs & compactes.

C'eſt pourquoi il faut que les œufs ne ſoient ni glaireux ni durcis; mais d'une ſubſtance molle & un peu fluide.

Quand les œufs ont toutes les conditions dont nous venons de parler, ils conviennent à tous les âges & à tous les tempéramens.

Les œufs, dit M. Andry, ſont compoſés de deux parties principales, qui ſont le jaune & le blanc. Le jaune contient beaucoup de parties huileuſes, & un ſel acide volatil. Le blanc renferme un acide plus fort, des parties huileuſes & une quantité modérée de phlegme. Le jaune a les principes plus diviſés & plus éxaltés.

On peut mêler les œufs avec les légumes, & les légumes alors en ſeront moins lourds ſur l'eſtomac : on peut les mêler avec le poiſſon, & le poiſſon en ſera moins phlegmatique, & plus nourriſſant ; on peut enfin les mêler dans les boüillons & dans les potages, & ſuppléer en parties par ce moyen aux boüillons & aux potages à la viande.

Les meilleures ſortes d'œufs, dont on puiſſe uſer, ſont les œufs à la coque, les œufs au miroir, les œufs pochés à l'eau, les œufs brouillés, les omelettes à la crême; pour ce qui eſt de la plûpart des autres, comme ſont les œufs au beurre noir, les œufs perdus, les œufs fricaſſées en tranches, autrement dit à la tripe, les œufs à la Portugaiſe, à la neige, au lait, les œufs mignons, les œufs filés, ce ſont des mets forts mal-faiſans. Entrons dans le détail.

Qualités des œufs différemment apprêtés.

Les œufs à la coque, bien frais & cuits dans l'eau, de manière que le blanc ni le jaune n'aient point trop de conſiſtance, ſont les plus ſains de tous. Ils ſe digérent facilement, ils produiſent un ſang doux & laiteux, & comme ils embarraſſent toutes les parties âcres, qui peuvent faire des irritations, ils appaiſent la toux, & éclairciſſent la voix. On remarque de plus qu'ils aï-

dent à la reſpiration, qu'ils réparent les eſprits, qu'ils purifient les humeurs, qu'ils fortifient, & comme l'obſervent de Savans Médecins, il n'y a point d'aliment qui ſoit plus propre que celui-la, à nourrir la plupart des infirmes ſans charger l'eſtomac. L'expérience confirme leur ſentiment.

C'eſt une mauvaiſe coûtume d'avaler le jaune de l'œuf, ſans le blanc, comme font quelques perſonnes, qui croient par-là ſe nourrir davantage. Le jaune tout ſeul s'enflamme aiſément dans un eſtomac trop chaud, & quand il y rencontre trop d'humeurs impures, il s'y corrompt bientôt; au lieu que quand il eſt accompagné du blanc, il a un correctif qui le modére, & qui lui ſert comme de frain; ce qui fait dire à un Savant Moderne, que les œufs ſont très-tempérés, & qu'il ne faut point imiter ceux qui les croyant trop chauds, n'oſent les permettre aux fébricitans.

Les œufs qu'on veut prendre à la coque, ne ſauroient être trop frais. C'eſt un uſage aſſez commun, de les tremper dans de l'eau pour les conſerver, & on retarde effectivement par ce moyen la fermentation ſecrette qui deſſunit peu à peu les principes de l'œuf, & qu'au bout d'un certain tems le rend ſi mal ſain. Mais on introduit auſſi dans la ſubſtance de l'œuf des parties aqueuſes qui en noyent pour ainſi dire, les eſprits, & qui le rendent plus inſipide.

On dit qu'à Tunquin on conſerve les œufs pendant deux ou trois ans, par le moyen d'une pâte dont on les enveloppe, laquelle eſt faite de cendres & de ſaumure. Il y a lieu de croire que des œufs conſervés de cette maniere doivent être plus ſains & de meilleur goût,

que d'autres d'une ſemaine conſervés dans de l'eau.

Les œufs au miroir ſont fort nourriſſans, & pourvû qu'ils ſoient faits au bain-marie, qu'ils ne ſoient point trop cuits, & qu'on y mêle d'excellent beurre; ils peuvent convenir aux eſtomacs même les plus délicats.

Les œufs au lait, quoique les plus légers en apparence, ne ſont pas à beaucoup près ſi ſains. Ils renferment une grande quantité d'air, qui venant à ſe rarefier dans l'eſtomac, gonfle ce viſcére & cauſe beaucoup de vents.

De plus ces ſortes d'œufs ſont ordinairement rôtis par-deſſus, avec une pelle rouge, ce qui avec le ſucre qu'on y mêle ne peut les rendre que fort bilieux. A la vériré ils flatent le goût; mais comme le remarque un Savant Auteur, ils n'en ſont pas pour cela moins mal-faiſans. Enfin les œufs, par l'acide qu'ils renferment, coagulent les ſoufres du lait, ce qui ne peut que nuire à la digeſtion.

Les œufs perdus ou brûlés, contractent par la violence du feu une ſéchereſſe & une âcreté qui les rend dangereux à la ſanté. Ils ne ſe digérent qu'à peine, ils reſſerrent le ventre; & fourniſſent un ſuc qui n'eſt propre qu'à allumer le ſang.

Il n'en eſt pas demême des œufs pochés à l'eau; la chaleur douce & humectante qui les a cuits, fait qu'ils n'ont rien que de tempéré, qu'ils ſont faciles à digerer, & qu'ils produiſent un ſuc innocent.

Ces tranches d'œufs durs qu'on fait racornir dans la poële, & qu'on appelle vulgairement œufs à la tripe, ſont peut-être ce qu'on peut manger de plus indigeſte. On y mêle quelquefois du fromage, & alors ſelon l'expreſſion judicieuſe d'un célébre Medecin, c'eſt un mets

capable de mettre à l'épreuve l'eſtomac du plus robuſte Foſſoyeur.

Les œufs au beurre noir ne ſont pas plus ſains. L'ardeur du feu qui les a durcis, le beurre roux, où ils ont cuit, le vinaigre brûlé qu'on a jetté deſſus, tout cela ne peut faire qu'un fort mauvais mets pour la ſanté.

Les œufs en omelette ne ſont pas abſolument mal-ſains, pourvu qu'on n'y mêle ni oignons ni ciboules, ni aucunes herbes. Les omelettes à la crême ſont les plus ſaines.

Les œufs au verjus ou broüillés ſont très-innocens, & c'eſt une des meilleures ſortes d'œufs qu'on puiſſe conſeiller aux infirmes & aux valétudinaires, après les œufs à la coque, ou pochés dans l'eau.

Les œufs à la Portugaiſe, les œufs au pain, les œufs filés, toutes ces préparations où entrent le ſucre, le citron les eaux-roſe & de fleurs d'orange, ne ſont propres qu'à flater le goût, ſans être plus ſains.

Il eſt bon de boire un coup après avoir mangé un œuf, non parce qu'il pourroit être ſans cela dangereux à la vertu, comme pluſieurs ſe l'imaginent; mais parce qu'étant compoſé d'une ſubſtance viſqueuſe & gluante, il ſe digéreroit moins facilement ſi on ne le délayoit.

Oeufs à la coque.

Pour ne les point manquer, quand l'eau bout, mettez-les boüillir deux minutes; retirez-les & les couvrez une minute, pour les laiſſer faire leur lait, & les ſervez dans une ſerviette.

Oeufs à la coque au coulis.

Faites une pâte feuilletée; dreſſez un gâteau de la grandeur du plat, que vous voulez ſervir; faites-y autant de trous, avec un coupe-pâte

que vous devez ſervir d'œufs ; faites-le cuire au four, & le laiſſez refroidir ; prenez huit ou dix œufs, que vous caſſez par le gros bout ; faites-l'ouverture la plus petite que vous pourrez, faites ſortir ce qui eſt dans les œufs ; ſéparez les jaunes d'avec les blancs, parez l'ouverture des œufs avec des ciſeaux ; prenez les jaunes d'œufs & les délayez avec du coulis ; aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, une petite cuillerée de jus ; paſſez-les à l'étamine, & rempliſſez-en les coquilles, après les avoir lavées & égouttées ; mettez vos œufs dans une machine de fer-blanc, appellée coquetier ; faites-les cuire au bain-marie. Quand ils ſont cuits, mettez votre gâteau dans le plat que vous devez ſervir ; dreſſez les œufs deſſus, & ſervez-les chaudement.

Oeufs à la coque au citron.

Faites un gâteau de feuilletage, comme ci-deſſus ; prenez dix œufs ; faites un petit trou pour les vuider ; lavez bien les coquilles, & les mettez égoutter ; paſſez les œufs dans une étamine. Après avoir ôté les blancs de ſix, mettez avec ces œufs du coulis, un peu de jus, & le jus de la moitié d'un citron, & deux zeſts de citron verd hachés très-fin, ſel & poivre. Faites cuire ces œufs dans le coquetier, au bain-marie, & les ſervez deſſus le gâteau.

Oeufs à la coque aux Ecreviſſes.

Faites une pâte feuilletée, comme ci-devant ; prenez autant d'œufs frais que vous en voulez ſervir ; faites un petit trou du côté du gros bout ; faites-en ſortir le blanc, & le jaune que vous mettez à part ; parez les coques avec des ciſeaux ; prenez un coulis d'écreviſſes, que vous délayerez avec les jaunes ; paſſez-les à l'étamine, aſſaiſonnez-les de bon goût, & les mettez dans les coquilles que vous aurez bien lavées & égouttées. Ayez une machine de fer-blanc ;

faite exprès pour ces ſortes d'œufs ; faites-les cuire au bain-marie ; & les ſervez chaudement ſur le gâteau.

Oeufs à la coque à la crême.

Faites un gâteau feuilleté ; vuidez des œufs comme ci-deſſus, & au lieu d'un coulis, mettez-y de la crême, faites ainſi ; prenez un demi ſetier de lait, une chopine de crême ; faites boüillir avec de la coriandre, un peu de citron verd, un morceau de ſucre, un peu de fleur d'orange. Faites ainſi boüillir cette crême, & la faites réduire à moitié. Paſſez-la au tamis. Délayez les œufs ; vuidez avec de la ſatine plein une cuiller à caffé ; mêlez-les avec la crême ; repaſſez-les au tamis. Mettez-les enſuite dans les coquilles bien lavées & égouttées ; faites les cuire au bain-marie, comme ci-deſſus, & les ſervez de même ſur un gâteau.

Oeufs à l'orange.

Fouettez des œufs ſuivant le plat que vous voulez faire ; en même tems preſſez-y le jus d'une orange ; le tout étant bien battu & aſſaiſonné d'un peu de ſel, prenez une caſſerole, ſi c'eſt un jour maigre, mettez-y du beurre, & en gras un peu de jus ; verſez-y vos œufs, remuez toujours, comme ſi c'étoit une crême, de peur qu'ils ne s'attachent au fond. Etant cuits, comme il faut, dreſſez-les ſur une aſſiette ou plat, & les ſervez chaudement, garnis d'œufs frits.

Oeufs à la fleur d'orange.

Mettez ſucre & eau de fleur d'orange dans un plat, ou poëlon, avec de la crême de lait, un peu de ſel, & de l'écorce de citron confite hachée. Ajoûtez-y huit ou dix jaunes d'œufs ; remuez-les comme des œufs broüillés, & ſervez chaudement, lorſque les œufs ſeront cuits.

Oeufs farcis.

Prenez & faites blanchir le cœur de deux ou trois laituës, avec oſeille, perſil, cerfeuil, & un champignon; hachez le tout menu avec des jaunes d'œufs durs, & ſel; paſſez-les enſuite à la caſſerole, avec bon beurre frais, & les faites cuire. Etant cuits, mettez-y de la crême de lait, enſuite dreſſez cette farce dans un plat, & ſervez le tout chaudement.

Oeufs farcis frits.

Les œufs farcis ſe peuvent ſervir auſſi frits avec du perſil frit.

Oeufs à la tripe.

Ayez des œufs durcis; coupez-les par rouëlles; gardez quelques jaunes à part; paſſez-les à la poële avec bon beurre & oignons, auſſi coupés par rouëlles. Laiſſez bien frire le tout. Enſuite prenez de vos jaunes d'œufs; délayez-les avec un peu de vin; jettez-les dedans; laiſſez-leur prendre un boüillon; étant cuits & la ſauſſe liée, ſervez-les chaudement. Au lieu d'oignon & de vin, mettez-y du perſil, & de la crême fraîche. Cela dépend de la fantaiſie.

Oeufs en crêpine.

Prenez un jambon crud, ris de veau, foies gras, truſes & champignons, que vous coupez en dés, & que vous paſſez dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu. Mouillez de jus, & laiſſez mitonner une demi-heure; liez-les d'un coulis de veau & de jambon. Si ce ragoût eſt d'un bon goût, laiſſez-le refroidir; prenez dix jaunes d'œufs frais; mettez les blancs à part, que vous faites foüetter en neige, comme ſi vous vouliez faire des méringues. Délayez les jaunes avec un peu de coulis clair, ou un peu

faite exprès pour ces ſortes d'œufs ; faites-les cuire au bain-marie ; & les ſervez chaudement ſur le gâteau.

Oeufs à la coque à la crême.

Faites un gâteau feuilleté ; vuidez des œufs comme ci-deſſus, & au lieu d'un coulis, mettez-y de la crême, faites ainſi ; prenez un demi-ſetier de lait, une chopine de crême ; faites boüillir avec de la coriandre, un peu de citron verd, un morceau de ſucre, un peu de fleur d'orange. Faites ainſi boüillir cette crême, & la faites réduire à moitié. Paſſez-la au tamis. Délayez les œufs ; vuidez avec de la ſatine plein une cuiller à caffé ; mêlez-les avec la crême ; repaſſez-les au tamis. Mettez-les enſuite dans les coquilles bien lavées & égouttées ; faites les cuire au bain-marie, comme ci-deſſus, & les ſervez de même ſur un gâteau.

Oeufs à l'orange.

Fouettez des œufs ſuivant le plat que vous voulez faire ; en même tems preſſez-y le jus d'une orange ; le tout étant bien battu & aſſaiſonné d'un peu de ſel, prenez une caſſerole, ſi c'eſt un jour maigre, mettez-y du beurre, & en gras un peu de jus ; verſez-y vos œufs, remuez toujours, comme ſi c'étoit une crême, de peur qu'ils ne s'attachent au fond. Etant cuits, comme il faut, dreſſez-les ſur une aſſiette ou plat, & les ſervez chaudement, garnis d'œufs frits.

Oeufs à la fleur d'orange.

Mettez ſucre & eau de fleur d'orange dans un plat, ou poëlon, avec de la crême de lait, un peu de ſel, & de l'écorce de citron confite hachée. Ajoûtez-y huit ou dix jaunes d'œufs ; remuez-les comme des œufs broüillés, & ſervez chaudement, lorſque les œufs ſeront cuits.

lait, tout chaud; paſſez le tout à l'étamine, puis verſez-le dans un plat que vous mettrez ſur le réchaud. Il faut qu'il cuiſe doucement; étant cuit on lui donne couleur avec une pelle rouge. Délayez enſuite les jaunes d'œufs ſans blanc & un peu de farine pour faire le gratin avec le reſte du lait. Remettez le plat ſur le feu pour le faire chauffer, de maniere que les œufs deviennent comme une crême; jettez-y les jaunes, pondrez-les de ſucre par-deſſus, & l'eau de fleurs d'orange en ſervant.

Oeufs à l'Allemande.

Caſſez des œufs dans un plat; mettez-y un peu de boüillon de purée; caſſez de plus deux ou trois jaunes d'œufs dans un peu de lait, & les paſſez à l'étamine; ôtez enſuite le boüillon où ont cuit les œufs; mettez-y les jaunes d'œufs avec du fromage rapé, & leur donnez couleur avec une pelle rouge.

Oeufs au pain.

Mettez tremper de la mie de pain dans du lait pendant deux ou trois heures. Paſſez à l'étamine ou dans une peſſoire bien fine; mettez-y un peu de ſel & de ſucre, un peu d'écorce de citron confite hachée menuë, & de l'eau de fleurs d'orange; frotez un plat de beurre, qui ſoit un peu chaud. Mettez les œufs dedans; laiſſez cuire & leur faites prendre belle couleur avec la pelle. Etant cuits, ſervez-les chaudement.

Oeufs au jus, autrement dit à la huguenote.

Mettez du jus de mouton, ou autre dans un plat; caſſez-y des œufs, brouillez-les avec ſel, poivre blanc, un peu de muſcade rapée; paſſez la pelle rouge par-deſſus, & les ſervez chaudement.

Autre façon.

Prenez des œufs frais; pochez-les dans de

de crême ; paſſez-les au travers d'un tamis ; mettez-les dans le ragoût, enſuite les blancs d'œufs fouettés, mêlez le tout enſemble ; ayez une caſſerole, mettez au fond une crépine, ſur laquelle vous étenderez votre ragoût. Renverſez les bords de la crépine deſſus. Mettez cuire au four ; quand elle eſt cuite ſervez-la chaudement.

Une autre fois, au lieu de la ſervir au ſec ; jettez-y une eſſence de jambon par-deſſus, ou bien un ragoût coupé en dés, & une autre fois avec un ragoût de truſes vertes.

Autre façon.

Pilez une douzaine d'œufs durs, & à part un blanc de poularde cuit, un peu de lard blanchi, de la moëlle de bœuf, une mie de pain trempée dans de la crême, deux jaunes d'œufs crus. Pilez bien le tout enſemble ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, & muſcade. Le tout étant bien pilé & mêlé enſemble ; coupez des morceaux de crépine en quarré, grand comme la main ; mettez-les tremper dans de l'eau tiéde. Retirez-les & les mettez eſſuyer entre deux linges, puis mettez ſur chaque morceau de crépine, un lit de la farce ci-deſſus, ſur laquelle vous mettez un œuf frais poché à l'eau, qui ſoit froid & paré tout autour ; recouvrez-le de la même farce, & enveloppez-le de la crépine. Dorez les extremités, d'un œuf battu, afin que cela tienne, & les faiſſez ſécher. Faites-les frire de belle couleur, & les ſervez chaudement pour entremets.

Petits Oeufs.

Prenez un demi ſetier de bon lait ; faites-le chauffer, prêt à boüillir, avec un peu de vin & de ſucre en poudre, & de l'eau de fleur d'orange. Caſſez quatre ou cinq œufs frais ; ſéparez les blancs d'une partie, & les délayez avec le

les œufs quittent le plat ils ſont cuits ; étant froids, on les dreſſe en piramide, & on les garnit d'écorce de citron & de maſſepain.

On les peut ſervir chauds & les glacer avec ſucre & la pelle rouge ; d'autrefois on les méle dans le mortier avec de la gelée de groſeille, ou du jus de poirée cuit au ſucre, pour après les paſſer dans une toile de crin, & les ſervir ſecs.

Autre maniere.

Mettez du ſucre dans une caſſerole ſelon la quantité des œufs que vous voulez faire avec une goutte d'eau, un petit morceau de canelle en bâton que vous mettrez ſur le fourneau afin que le ſucre cuiſe. Pendant qu'il cuit, prenez quinze jaunes d'œufs, délayez-les dans une caſſerole avec la moitié d'un demi-ſetier de lait ; paſſez-les dans un tamis afin qu'il n'y ait point de blanc. Le ſucre étant cuit, mettez-y deux zeſts de citron verd, & le laiſſez toujours ſur le feu en le remuant avec une cuiller. Vuidez les jaunes d'œufs qui ſont délayés dans le ſyrop, & les remuez juſqu'à ce qu'il ſoient liés comme une crême ; retirez-les de deſſus le feu ; il faut y mettre un peu de ſel, les remuer toujours juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque froids ; on y met un jus de citron, on les dreſſe proprement dans un plat, ſervez-les froids pour Entremets ; ôtez de dedans le moreeau de canelle.

Oeufs aux piſtaches ou au verd galand.

Pilez des piſtaches avec des morceaux d'écorce de citron confite, faites cuire du ſucre avec du jus de citron ; quand le ſyrop ſera à moitié fait, mettez-y des piſtaches avec des jaunes d'œufs ; remuez le tout juſqu'à ce qu'il quitte le poëlon, ſervez avec fleurs d'orange.

Petits œufs de piſtaches.

Prenez une chopine de lait, un demi-ſetier de crême, une cuillerée de farine de ritz mis

dans une caſſerole, & délayé avec une goutte de lait; ajoutez-y quatre jaunes d'œufs frais; achevez de mettre la chopine de lait, le demi-ſeptier de crême, le tout bien délayé enſemble, & y mettez du ſucre à proportion de ce qu'il faut; un morceau de canelle en bâton, deux zeſts de citron, un peu de ſel.

Faites-les cuire ſur un fourneau comme une crême; émondez un quarteron de piſtaches, pilez-les dans le mortier avec une écorce de citron verd confite. Les œufs étant cuits, délayez les piſtaches parmi les œufs; mettez un plat ſur le fourneau, vuidez-y les œufs, remuez-les toujours juſqu'à ce qu'ils s'attachent. Lorſqu'ils ſont attachés par-tout, & qu'ils ont fait un gratin, retirez-les de deſſus le feu & les ſervez; puis paſſez-y la pelle rouge pour leur donner belle couleur, & les ſervez chaudement pour Entremets.

Oeufs aux filets.

Faites un ſyrop de ſucre avec du vin blanc; étant plus à moitié fait, battez-y vos œufs & les battez à l'écumoire plate, afin que les filets ſe faſſent bien; faites-les ſécher devant le feu, & les ſervez avec une eau de fleurs d'orange.

Oeufs à la Bourguignone.

Prenez un morceau de citron confit, quelques biſcuits d'amandes amères, un peu de macarons & du ſucre; pilez bien le tout enſemble, prenez quatre ou cinq œufs, ôtez-en les germes, brouillez le tout enſemble; paſſez-le par l'étamine avec un peu de lait & de ſel. Faites cuire ces œufs comme des œufs au lait; glacez avec la pelle rouge pour qu'ils prennent une belle couleur.

Oeufs à la Suiſſe.

On les met comme au miroir, & les ayant pannés & poudrés de hachis de brochet & de

fromage rapé, on leur fait prendre belle couleur.

Oeufs à l'Italienne.

Faites un ſyrop avec ſucre & eau ; étant plus qu'à demi cuit, prenez des jaunes d'œufs dans une cuiller l'un après l'autre ; tenez-les dans ce ſyrop pour les cuire. On en fait ainſi tant qu'on veut en tenant toujours le ſucre bien chaud, puis on les dreſſe dans un plat, & on les ſert garnis de tranches de citron confit, couverts de piſtaches, fleurs d'orange paſſées dans le reſte du ſyrop avec un jus de citron par-deſſus.

Oeufs à l'eau de roſe.

Détrempez des jaunes d'œufs avec de l'eau de roſe, écorce de citron, macarons & un peu de ſel ; faites-les cuire à petit feu dans une tourtiere avec beurre affiné. Etant cuits, glacez-les avec ſucre & eau de roſe ou de fleur d'orange, & les ſervez chaudement.

Oeufs au jus d'oſeille.

Pochez des œufs en eau boüillante ; pilez enſuite de l'oſeille, mettez-en le jus dans un plat avec beurre, deux ou trois œufs cruds, ſel, muſcade ; mettez cette ſauſſe ſur vos œufs & les ſervez.

Oeufs au lait.

Prenez une cuillerée de farine & la mettez dans une caſſerole avec un peu de ſel ; délayez-la avez un peu de lait, caſſez-y huit œufs blancs & jaunes ; mettez-y du ſucre à proportion de ce qu'il en faut ; battez bien le tout enſemble & y mettez une pinte de lait avec une goutte de fleurs d'orange.

Mettez deſſus un fourneau une caſſerole pleine d'au ; prenez le plat où vous voulez ſervir les œufs, faites-y fondre la groſſeur d'une noix de beurre ; mettez le plat ſur la caſſerole, que le

dans une caſſerole, & délayé avec une goutte de lait; ajoutez-y quatre jaunes d'œufs frais; achevez de mettre la chopine de lait, le demi-ſeptier de crême, le tout bien délayé enſemble, & y mettez du ſucre à proportion de ce qu'il faut; un morceau de canelle en bâton, deux zeſts de citron, un peu de ſel.

Faites-les cuire ſur un fourneau comme une crême; émondez un quarteron de piſtaches, pilez-les dans le mortier avec une écorce de citron verd confite. Les œufs étant cuits, délayez les piſtaches parmi les œufs; mettez un plat ſur le fourneau, vuidez-y les œufs, remuez-les toujours juſqu'à ce qu'ils s'attachent. Lorſqu'ils ſont attachés par-tout, & qu'ils ont fait un gratin, retirez-les de deſſus le feu & les ſervez; puis paſſez-y la pelle rouge pour leur donner belle couleur, & les ſervez chaudement pour Entremets.

Oeufs aux filets.

Faites un ſyrop de ſucre avec du vin blanc; étant plus à moitié fait, battez-y vos œufs & les battez à l'écumoire plate, afin que les filets ſe faſſent bien; faites-les ſécher devant le feu, & les ſervez avec une eau de fleurs d'orange.

Oeufs à la Bourguignone.

Prenez un morceau de citron confit, quelques biſcuits d'amandes amères, un peu de macarons & du ſucre; pilez bien le tout enſemble, prenez quatre ou cinq œufs, ôtez-en les germes, brouillez le tout enſemble; paſſez-le par l'étamine avec un peu de lait & de ſel. Faites cuire ces œufs comme des œufs au lait; glacez avec la pelle rouge pour qu'ils prennent une belle couleur.

Oeufs à la Suiſſe.

On les met comme au miroir, & les ayant pannés & poudrés de hachis de brochet & de

le blanc de poularde. On en fait de même de ceux de faiſan.

Oeufs aux Amandes ou à la Demoiſelle

Prenez des biſcuits d'amandes, deux macarons, un peu de citron confit ; pilez le tout enſemble ; arroſez avec un peu d'eau de fleurs d'orange ; mettez-y un morceau de ſucre. Quand tout eſt pilé, mettez-y une petite pincée de farine, quatre œufs frais, une chopine de crême ; paſſez le tout à l'étamine, & les faites cuire au bain-marie.

Oeufs au jus à la crême.

Prenez moitié coulis clair de veau & de jambon & moitié jus de veau avec un peu de ſel, de poivre & de muſcade, & y délayez ſix jaunes d'œufs frais & les paſſez à l'étamine ; mettez un plat ſur des cendres chaudes & y vuidez vos œufs ; couvrez-les d'un couvercle, & du feu par-deſſus. Voyez de tems en tems s'ils preſſent ; lorſqu'ils ſont prêts, retirez-les & les ſervez chaudement pour Entremets.

Oeufs au baſilic.

Faites durcir douze œufs, fendez-les en deux, ôtez-en les jaunes ; pilez-les avec perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, un peu de baſilic, le tout haché, de la mie de pain deſſéchée dans de la crême, un bon morceau de beurre ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, & liez avec ſix jaunes d'œufs cruds. Mettez de cette farce au fond du plat que vous devez ſervir ; rempliſſez de farce tous les blancs d'œufs cuits, rempliſſez-les comme s'ils étoient entiers ; arrangez-les ſur la farce, & pannez par-deſſus avec de la mie de pain ; mettez-les cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere, qu'ils ſoient de belle couleur. Quand ils ſont cuits, égouttez-les de leur beurre, eſſuyez le bord du plat & ſervez.

cul du plat touche l'eau ; & y vuidez les œufs au lait. Mettez la pelle dans le feu ; étant rouge, paſſez-la deſſus & la remettez dans le feu. Il y faut paſſer la pelle juſqu'à ce qu'ils ſoient roux par-tout. Etant cuits, rapez-y du ſucre deſſus, & y repaſſez la pelle rouge ; étant bien glacés, ſervez-les chaudement.

Oeufs pochés à la ſauſſe d'anchois.

Pochez des œufs dans de l'eau bouillante ; étant cuits tirez-les & les dreſſez dans le plat ; faites fondre dans une caſſerole du beurre frais avec des anchois, de la farine frite, jus de citron, & un peu de ſel ; paſſez le tout par l'étamine, mettez cette ſauſſe deſſus vos œufs, & les ſervez.

Oeufs au verjus.

Délayez vos œufs avec verjus de grain, aſſaiſonnez de ſel & muſcade ; faites-les cuire avec un peu de beurre, & les ſervez chaudement comme une créme.

Oeufs au blanc de Perdrix.

Prenez une Perdrix qui ait du fumet, vuidez-la & la bardez. & la faites cuire à la broche ; étant cuite, pilez-la dans un mortier, mettez dans une caſſerole une demi-cuillerée à pot de coulis clair de veau & de jambon, & une autre demi-cuillerée de veau avec un peu de ſel, de poivre & de muſcade, & le faites chauffer un peu ; délayez-y, la perdrix pilée, ſix jaunes d'œufs frais ; paſſez le tout à l'étamine, mettez un plat ſur des cendres chaudes, vuidez les œufs dedans ; couvrez-les d'un couvercle, qu'il y ait du feu ſur le couvercle ; lorſqu'ils ſont pris, ſervez-les chaudement.

Oeufs au blanc de Poularde.

Faites ces œufs de la même maniere que ceux de blanc de perdrix, & accommodez de même

Quand vous êtes prêt à ſervir vous les tournez ſur le feu ; s'ils ſont cuits, garniſſez-les tout autour avec des mies de pain coupées comme pour des épinars.

Oeufs brouillés aux pointes d'aſperges.

Caſſez une douzaine d'œufs, ôtez les blancs de quatre ; aſſaiſonnez-les de ſel, poivre & un peu de coulis ; paſſez-les à l'étamine avec le coulis ; faites-les brouiller ſur le feu. Quand ils ſont preſque cuits, il faut avoir des pointes d'aſperges blanchies & cuites dans du bouillon, & les mettre dans les œufs. Rachevez-les de broüiller, qu'ils ſoient aſſaiſonnés de bon goût, & les ſervez de mie de pain coupée comme pour les épinars.

Oeufs brouillés aux pointes d'aſperges en maigre.

Faites une ſauſſe blanche avec du beurre, un peu de farine, ſel, poivre, vinaigre ; faites lier la ſauſſe ; paſſez une douzaine d'œufs à l'étamine à ſec ; mettez-les après dans la ſauſſe blanche, & les brouillez à l'ordinaire. Quand ils ſont preſque cuits, mettez-y les pointes d'aſperges cuites dans du boüillon, & ſervez garnis de mie de pain.

Oeufs aux champignons.

Pochez huit œufs frais à l'eau, prenez des champignons ce qu'il en faut pour faire un ragoût ; épluchez, lavez & coupez-les en dés, & les mettez cuire avec de l'eau, un bouquet, un morceau de beurre manié de farine, un peu de ſel. Quand ils ſont cuits & toute la ſauſſe réduite, liez-les de quatre jaunes d'œufs & avec de la crême ; mettez-y un jus de citron & ſervez autour des œufs. On peut faire de même des œufs aux mouſſerons & aux morilles.

Oeufs au citron.

Prenez un citron verd rapé ; ou hachez de l'é-

Oeufs au jus broüillé.

Prenez trois ou quatre cuillerées de coulis de veau & de jambon ; ajoutez-y huit jaunes d'œufs, un peu de ſel & de poivre ; délayez bien le tout enſemble, & le faites cuire ſur un fourneau comme une crême en le remuant toujours ; mettez-y un peu de muſcade, s'ils ſont de bon goût, dreſſez-les dans un plat & les ſervez chaudement pour Entremets.

Oeufs broüillés à la chicorée.

Faites blanchir de la chicorée, preſſez-la & la coupez en quatre ; paſſez-la avec un morceau de beurre, deux oignons coupés en petits dés ; fingez cette chicorée & la moüillez d'un mitonnage, aſſaiſonnez-la de bon goût, & la laiſſez cuire, qu'il ne reſte plus de ſauſſe. Quand elle eſt cuite, prenez dix œufs, caſſez-les dans une caſſerole, & les aſſaiſonnez de bon goût ; mettez la chicorée dedans avec un morceau de beurre ; broüillez-les ſur le feu, & les ſervez garnis de mie de pain autour.

Oeufs à la chicorée en gras.

Pochez à l'eau des œufs frais, ſervez deſſous un ragoût de chicorée ; prenez quatre ou cinq pieds de chicorée ſuivant qu'ils ſont gros ; faites-les blanchir & les mettez cuire dans une braiſe. Quand ils ſont cuits, égouttez-les de leur graiſſe, coupez-les en trois, mettez-les faire un bouillon dans une eſſence. Quand vous etes prêt à ſervir, mettez de l'échalotte hachée dans le ragoût, & ſervez deſſous les œufs.

Oeufs broüillés au coulis.

Prenez douze œufs, ôtez les blancs de quatre ; mettez-les avec du coulis, ſel & poivre ; ne les moüillez point trop pour qu'ils ne tournent pas ; paſſez les œufs avec le coulis dans une étamine.

les dans une caſſerole avec du beurre ſur un fourneau ; étant un peu roux, moüillez-les d'un boüillon de poiſſon, & les mettez mitonner pendant une demi-heure. Etant cuits, dégraiſſez-les bien & les liez d'un coulis de poiſſon ou d'écreviſſes ; pochez des œufs frais dans du beurre un à un ſelon la quantité que vous voulez faire, & les dreſſez proprement dans un plat, en les nettoyant tout autour avec un couteau ; ſi le ragoût de concombres eſt de bon goût, & s'il a de la pointe, jettez-le deſſus vos œufs, & les ſervez chaudement pour Entrée & pour Hors-d'œuvres.

Oeufs aux laituës.

Prenez des laituës pommées & les faites blanchir, preſſez-les, coupez-les par tranches ; paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre frais, aſſaiſonné de poivre, de ſel, d'un bouquet de fines herbes. Laiſſez mitonner à petit feu pendant une demi-heure ; étant cuites, dégraiſſez-les & les liez d'un coulis d'écreviſſes ou de poiſſon ; ayez des œufs frais pochés au beurre roux, appropriez-les proprement tout autour, & ſi le ragoût de laituës eſt de bon goût, dreſſez-le dans un plat & arrangez les œufs pochés par-deſſus, & les ſervez chaudement pour Entrée ou pour Entremets.

Oeufs aux Ecreviſſes.

Faites un ragoût de queuës d'Ecreviſſes avec des truſes & des champignons, quelques culs d'artichaux coupés par morceaux ; paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, & le moüillez d'un peu de boüillon de poiſſon ; aſſaiſonnez de poivre & de ſel, d'un bouquet de fines herbes ; laiſſez-le mitonner pendant un quart d'heurre. Etant cuit, dégraiſſez-le bien ; & liez-le d'un coulis d'écreviſſes ; pochez des œufs frais à l'eau boüillante & les parez bien ;

dreiſez-les dans un plat proprement, ſi le ragoût eſt de bon goût, jettez-le ſur les œufs, & le ſervez chaudement pour Entrée.

Oeufs aux Ecreviſſes en maigre.

Prenez une petite cuillerée de boüillon de poiſſon avec une petite croûte de pain, un champignon, un peu de perſil, une ciboule entiere; faites mitonner le tout enſemble; retirez-le de deſſus le feu, mettez-y du coulis d'écreviſſes ſelon la grandeur du plat que vous voulez faire; mettez un plat ſur une table avec une étamine, & mettez dans le plat ſix jaunes d'œufs frais; paſſez le coulis avec les œufs deux ou trois fois; mettez un plat ſur les cendres chaudes, y vuidez les œufs; couvrez-les d'un couvercle de tourtiere garni de feu, ayez ſoin de lever de tems en tems le couvercle pour voir quand ils ſont pris; lorſqu'ils le ſont, ſervez-les chaudement pour Entremets.

Oeufs aux Ecreviſſes en gras.

Prenez moitié jus de veau & moitié coulis de veau & de jambon clair, ſelon la quantité que vous voulez faire; ne prenez qu'une moitié de ce jus de veau & de ce coulis; aſſaiſonnez d'un peu de ſel, poivre & muſcade; mettez l'autre moitié pour remplir le plat de coulis d'écreviſſes, délayez-y huit jaunes d'œufs frais & les paſſez à l'étamine. Mettez un plat ſur des cendres chaudes, vuidez les œufs dedans; couvrez-les d'un couvercle de tourtiere garni de feu; de tems en tems regardez s'ils ſont frits; lorſqu'ils le ſont, ſervez-les chaudement pour Entremets.

Oeufs au pain aux Ecreviſſes.

Prenez un demi-cent d'écreviſſes, faites-les blanchir, épluchez-les à forfait, gardez-en les queuës, pilez toutes les coquilles; tirez une eſſence avec du veau & jambon, mouillez-la

moitié jus, moitié boüillon. Quand elle eſt faite, délayez-la avec les écreviſſes bien pilées, & les paſſez à l'étamine comme un autre coulis d'écreviſſes ; vous aurez un petit pain rond d'une demi-livre, qu'il ſoit chapelé ; ôtez la mie de dedans ſans rompre la croûte ; paſſez-le ſur le feu avec du beurre dans une caſſerole, égouttez-le & le rempliſſez d'un ragout de ris de veau, champignons, petits œufs, & le liez de coulis à l'ordinaire. Pochez huit œufs frais à l'eau, faites chauffer le pain rempli de ragoût avec du jus & un peu de coulis d'écreviſſes. Quand il eſt chaud, dreſſez-le ſur un plat rond, les œufs autour, les queues d'écreviſſes entre, & au deſſus du pain le coulis d'écreviſſes par-deſſus, & le tout aſſaiſonné de bon goût.

Oeufs aux truſes.

Faites un ragoût de truſes vertes de cette maniere ; pelez les truſes, coupez-les par tranches, paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre ; mouillez-les d'un peu de boüillon de poiſſon ; laiſſez-les mitonner un quart d'heure à petit feu, & les dégraiſſez & les liez d'un coulis de poiſſon. Les œufs étant pochés au beurre roux, nettoyez-les proprement tout autour, & les dreſſez dans un plat ; jettez votre ragoût de truſes par-deſſus, & les ſervez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

On fait de même des œufs pochés avec un ragoût de champignons, une autre fois avec un ragoût de mouſſerons, & une autre fois avec un ragoût de morilles.

Oeufs au miroir.

Rempliſſez de crême le fond d'une aſſiette ; faites-la cuire avec beurre, couverte d'un couvercle de tourtiere avec feu. Quand cette crême s'affermira, ôtez-la de deſſus le feu, faites dix

ou douze places, rempliſſez-les de jaunes artificiels; faites enſuite une ſauſſe avec beurre lié, fines herbes bien menuës, ſel, poivre, muſcade & un filet de vinaigre, ou ſans cela; & quand vous voudrez ſervir mettez-la ſur vos œufs tout chauds.

Oeufs à l'eſtragon.

Faites blanchir de l'eſtragon, hachez-le très-fin; caſſez des œufs dans une caſſerole, mettez de l'eſtragon blanchi, ſel & poivre; battez les œufs, mettez-y un peu de créme, & faites trois petites omelettes que vous roulerez, & dreſſez-les dans un plat que vous devez ſervir. S'il n'y a point de coulis maigre, on fait un petit roux de farine avec du beurre; moüillez avec de bon boüillon, un verre de vin; dégraiſſez la ſauſſe, faites-la cuire à petit feu. Quand elle eſt cuite & aſſaiſonnée de bon goût, paſſez-la au tamis; & ſervez deſſus les œufs.

Oeufs à la Grand'Mere.

Prenez huit œufs, ôtez le blanc de quatre; paſſez-les à l'étamine avec du coulis, une cuillerée à ragoût de jus; aſſaiſonnez de ſel & poivre; ayez ſoin qu'ils ſoient de bon goût; faites-les cuire au bain-marie comme une créme; étant cuits, retirez, donnez par-deſſus des coups de couteau en forme de petits carreaux, & mettez après un peu de jus clair.

Oeufs au lard ou à la Coigny.

Prenez huit œufs frais & les pochez un à un dans du ſain-doux, qu'ils ſoient de belle couleur; faites autant de petits croûtons de la grandeur d'un écu; prenez du petit lard que vous couperez en dés. Quand les œufs ſont frits, faites auſſi frire les croûtons de pain & le petit lard; prenez le plat que vous devez ſervir, mettez-les croûtons de pain deſſus, les œufs ſur les croûtons & le petit lard par-deſſus; ayez une

eſſence ou mettez un filet de vinaigre, & dreſſez ſur les œufs.

Oeufs au parmeſan.

Mettez ce que vous voudrez d'œufs dans une caſſerole avec du parmeſan, un peu de poivre, point de ſel; battez-les avec un foüet comme un omelette, faites-en cinq petites omelettes; à meſure qu'elles ſont faites étendez-les ſur un couvercle, mettez par-deſſus du parmeſan rapé; roulez enſuite l'omelette & la mettez dans le plat que vous voulez ſervir; arrangez ces cinq omelettes & jettez encore par-deſſus un peu de parmeſan; eſſuyez le plat & le mettez au four ou ſous un couvercle.

Il ne faut qu'un bon quart d'heure pour glacer & cuire le parmeſan, il faut le ſervir chaudement.

Oeufs en peau d'Eſpagne.

C'eſt la même choſe que les œufs au blanc de perdrix. Voyez-y.

Oeufs frits à la ſauſſe-Robert.

Prenez une friture d'huile, pochez y des œufs un à un ſur un fourneau; ſervez deſſous une ſauſſe-robert; prenez des oignons coupés en dés paſſés au beurre; mettez-y à moitié de la cuiſſon une pincée de farine, faites-la rouſſir en tournant toujours; moüillez de boüillon & d'un verre de vin blanc, ſi on a de la ſauſſe à l'étuvée on en doit mettre un peu; faites cuire la ſauſſe. Quand tout eſt prêt à ſervir, mettez-y de la moutarde, & ſervez deſſous les œufs.

Oeufs en timbales.

Prenez huit œufs, ôtez-les blancs de quatre, paſſez-les à l'étamine avec un peu de jus & de coulis; aſſaiſonnez-les de ſel & de poivre; beurrez les timbales avec du beurre affiné; mettez les œufs dedans juſqu'à moitié des timbales, & mettez les timbales dans une caſſerole avec de

l'eau, qu'il n'y en ait que juſqu'à moitié des timbales ; faites ainſi cuire au bain-marie. Quand ils ſont cuits, retirez-les ſans les rompre, dreſſez-les & ſervez avec un peu de jus deſſous.

Oeufs à la Philiſbourg.

Si c'eſt en maigre prenez de la farce maigre qui ſoit faite d'un poiſſon cuit ; mettez-en dans le fond du plat que vous voulez ſervir ; caſſez des œufs deſſus cette farce comme ſi vous vouliez faire des œufs au miroir ; il n'y faut point de ſel ; ayez du parmeſan rapé, mettez-en deſſus les œufs. Pendant que les œufs cuiſent ſur un fourneau, paſſez une pelle rouge deſſus le parmeſan pour le glacer ; prenez garde que les œufs ne durciſſent.

Si c'eſt en gras, prenez une farce graſſe, que la viande en ſoit cuite, & les faites de même.

Oeufs à la Ducheſſe.

Mettez dans une caſſerole un quarteron de ſucre, un demi-ſetier d'eau, des zeſts de citron, un morceau de canelle ; faites boüillir le tout enſemble juſqu'à ce que le ſucre ſoit réduit en ſyrop ; retirez les zeſts de citron & la canelle, mettez-y un peu d'eau de fleurs d'orange ; prenez douze ou quinze jaunes d'œufs, paſſez-les au tamis avec une chopine de crême ; mettez les œufs & la crême dans la caſſerole au ſyrop avec un peu de ſel ; faites cuire ces œufs en les tournant toujours. Quand ils ſont pris comme une crême, mettez-y un peu de jus de citron & ſervez.

Oeufs à la Robert.

Prenez deux ou trois gros oignons, coupez-les en dés & les paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre ; mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec du jus, un verre de vin de Champagne, faites-les cuire à petit feu. Quand ils ſeront cuits, faites durcir une douzaine d'œufs,

pelez-les & les coupez en quatre comme pour des œufs à la tripe ; faites-leur faire quelques boüillons avec les oignons ; aſſaiſonnez le tout de ſel & de poivre, & quand on eſt prêt à ſervir, mettez-y de la moutarde.

Oeufs en filets.

Prenez deux champignons & deux oignons ; coupez-les en filets, paſſez-les avec un morceau de beurre ; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin de Champagne, du boüillon & du coulis ; faites-cuire à petit feu ; prenez enſuite une douzaine d'œufs durcis, ſéparez les blancs d'avec les jaunes, laiſſez les jaunes entiers, coupez les blancs en filets, mettez-les faire quelques boüillons avec le ragoût ; aſſaiſonnez avec ſel, gros poivre. Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez les jaunes entiers dans le ragoût pour les faire chauffer, & ſervez à courte ſauſſe.

Oeufs au Pere Douillet.

Caſſez dans une caſſerole ſept œufs frais, mêlez-les avec une cuillerée de coulis, une de réduction, autant de jus de veau, ſel & poivre ; paſſez ces œufs dans une étamine un quart d'heure avant que de ſervir ; prenez le plat que vous devez ſervir, mettez-le ſur un feu modéré. Quand il eſt chaud mettez-les œufs ; paſſez par-deſſus une pelle rouge à meſure qu'ils cuiſent, ſervez-les dabord qu'ils ſont cuits & encore tremblans.

Oeufs à la bonne femme.

Coupez quatre gros oignons en dés, paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits avec un morceau de beurre ; faites-les cuire à petit feu & les remuez ſouvent pour qu'ils ne ſe colorent point. Quand ils ſont cuits, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec de

la crême double; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre & muſcade; tenez le ragoût bien lié.

Prenez enſuite deux œufs, foüettez-en les blancs, mettez les jaunes avec le ragoût, mêlez les blancs avec tout le reſte, battez bien le tout enſemble; mettez dans le fond d'une petite caſſerole deux morceaux de papier blanc, frotez par-tout de beurre, verſez les œufs dedans & les faites cuire au four. Quand ils ſont cuits, verſez-les ſens deſſus deſſous dans le plat, ôtez le papier, mettez deſſus ces œufs une bonne eſſence claire & ſervez.

Oeufs à la carpe, ſauſſe à la perſillade.

Ecaillez & vuidez une petite carpe, levez-en la peau; hachez la chair très-fin, mettez-la dans une caſſerole avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; paſſez la carpe & les fines herbes ſur le feu; mettez-y une pincée de farine, moüillez avec deux verres de vin de Champagne, un peu de boüillon; aſſaiſonnez de ſel, poivre; faites cuire le hachis. Quand il eſt cuit & la ſauſſe réduite, mettez-y quelques jaunes d'œufs pour le bien lier; mettez dans une caſſerole quinze œufs, ſel, fines épices, une cuillerée de crême; battez bien les œufs, prenez-en la moitié pour faire une omelette; étendez-la ſur un plat; mettez-y la moitié du hachis, roulez-la & la coupez en trois, faites-en autant de l'autre moitié; arroſez les ſix morceaux avec du beurre; pannez-les moitié mie de pain & moitié parmeſan, mettez-les ſur une tourtiere pour leur faire prendre couleur au four ou ſous un couvercle de tourtiere; mettez-les dans le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſous une ſauſſe à la perſillade. Voyez *Sauſſe à la perſillade.*

Oeufs en surtout.

Prenez quatre œufs, mettez les blancs à part, hachez une pincée de capres, deux anchois, persil, ciboules, le tout haché très-fin, mêlez-les avec les jaunes d'œufs; mettez dans le plat que vous devez servir du beurre bien étendu; cassez dessus six œufs; foüettez les quatre blancs d'œufs que vous avez mis à part; mettez-y les jaunes d'œufs délayés avec les capres & les anchois, foüettez bien le tout ensemble, mettez-y un peu de sel, gros poivre & muscade; mettez ces œufs sur les autres qui sont dans le plat; faites-les cuire feu dessus & dessous, ces œufs ne doivent pas durcir, il ne faut qu'un moment pour leur cuisson.

Oeufs à la Monime.

Cassez quinze œufs dans une casserole, mettez y une cuillerée de crême, persil, ciboules, sel, fines épices; battez bien les œufs, pour en faire des omelettes. Prenez de la viande cuite à la broche, & refroidie; soit volaille, ou gibier; faites un hachis de cette viande. Quand le hachis est fini & assaisonné de bon goût, mettez-y quelques jaunes d'œufs, pourvu que le hachis soit bien lié; prenez ensuite la moitié des œufs battus, faites-en une omelette; étant cuite, étendez-la sur un plat; mettez par-dessus la moitié du hachis. Roulez l'omelette, & la coupée en trois, en figure de paupiette; arrosez le dessus avec du beurre, & pannez de mie de pain; faites-en autant de ce qui reste d'œufs & de hachis. Mettez ces six morceaux d'œufs sur une tourtiere; faites-les cuire au four sous un couvercle de tourtiere, pour leur faire prendre couleur. Ayez une bonne sausse à la monime; mettez-la dans le fond du plat, que vous devez servir; dressez les morceaux d'œufs dessus. *Voyez Sausse à la Monime.*

Oeufs à ma Commere.

Caſſez dix œufs dans une caſſerole ; mettez un peu de ſel fin, du ſucre en poudre, quelques piſtaches en filets, deux biſcuits d'amandes amères écraſés, de la fleur d'orange grillée hachée, du citron confit haché, un peu de canelle en poudre, du beurre frais fondu ; battez bien le tout enſemble. Prenez le plat que vous devez ſervir ; mettez-le ſur un feu modéré. Verſez vos œufs dedans. Couvrez-les avec un couvercle de tourtiere, & du feu deſſous. Quand ils ſont cuits à moitié, glacez-les avec du ſucre & la pelle, & les ſervez un peu tremblans.

Oeufs à la payſanne.

Mettez dans un plat un demi-ſetier de crême double. Quand elle a bouilli ; caſſez-y huit œufs frais ; aſſaiſonnez-les de ſel, gros poivre ; à meſure qu'ils cuiſent, paſſez la pelle rouge pardeſſus. Prenez garde que les jaunes ne durciſſent, & ſervez-les dans le moment.

Oeufs au ſang.

Mettez tout chaud le ſang de dix pigeons dans une caſſerole, avec le jus d'un citron. De crainte qu'il ne tourne, paſſez le ſang au travers d'un tamis ; mettez-le avec douze œufs les blanc fouettés, ſel poivre, une cuillerée de crême, des petits morceaux de beurre. Battez bien vos œufs ; mettez un quarteron de bon beurre dans une poële ; faites-en une omelette. Quand elle eſt cuite, roulez-la dans le plat que vous devez ſervir.

Oeufs au foye.

Otez l'amer de tel foie que vous voudrez, volaille ou gibier ; lavez & hachez ces foies ; paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail, le

tout haché très-fin. Quand les foies ſont paſſés, & refroidis, caſſez-y une douzaine d'œufs affaiſonnés avec ſel, fines épices, une cuillerée de crême; battez bien le tout enſemble; mettez un quarteron de bon beurre dans une poële; faites une omelette avec les œufs & ſervez.

Oeufs à la Périgord.

Pelez trois truſes, coupez-les en petits dés; & du jambon par tranches; paſſez l'un & l'autre avec un peu de beurre; mouillez avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis; mettez-y un bouquet de fines herbes, du gros poivre; dégraiſſez le ragoût; faites-le cuire à petit feu. Quand il eſt cuit & bien lié, prenez ſept œufs frais; faites-les frire un à un dans du ſain-doux; prenez garde que les œufs ne durciſſent. Mettez-les égoutter de leur graiſſe; piquez les par-deſſous avec la pointe du couteau, pour en faire ſortir le jaune. Rempliſſez le dedans des œufs avec le ragoût de truſes & de jambon; dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, de façon qu'ils paroiſſent dans leur naturel. Faites-les chauffer entre deux plats ſur la cendre chaude; quand on eſt prêt à ſervir, mettez par-deſſus une ſauſſe de vin de Champagne.

Oeufs à la moëlle.

Echaudez des amandes douces; pilez-les, & les arroſez de tems en tems avec de la moëlle de bœuf, du citron confit haché, de la fleur d'orange grillée & hachée, deux abricots confits ſu ſec; pilez le tout enſemble; mettez-y un peu de ſel, & de ſucre. Prenez douze jaunes d'œufs, nettez-les auſſi dans un mortier, avec un demi-ſetier de crême. Quand le tout eſt bien mélé, ouettez les douze blancs à la neige, & les mettez avec tout le reſte. Frotez une poupe-

tonniere de beurre ; mettez-y dedans les œufs ; Faites-les cuire au four. Quand ils ſont cuits, renverſez-les dans le plat que vous devez ſervir, glacez avec du ſucre & la pelle rouge, & ſervez.

Oeufs au fromage fondu.

Metttez un plat ſur un fourneau de feu modéré, où il y aura une demi-livre de fromage de gruyere rapé, un demi verre de vin de Champagne, perſil, ciboules, gros poivre, un peu de muſcade, du bon beurre ; remuez le tout enſemble ſur le feu ; quand le fromage eſt fondu, mettez-y trois œufs ; quand les œufs ſont cuits ; faites un cordon de moüillettes de pain ; paſſez au beurre & ſervez.

Oeufs en panade.

Prenez des mies de pain, arrondiſſez-les de la grandeur d'un liard ; faites-en une trentaine ; paſſez-les ſur le feu, avec du bon beurre ; mettez dans une caſſerole quinze œufs, les croûtons de pain, perſil ciboules, deux cuillerées de bonne crême, des petits morceaux de beurre, ſel, gros poivre. Battez vos œufs ; faites-en une omelette avec de bon beurre ; quand elle eſt cuite, roulez-la dans le plat & la ſervez.

Oeufs à la Sicilienne.

Pochez des œufs frais à l'eau boüillante, un peu plus fermes que pour les manger au jus ; les ayant mis dans l'eau fraîche, coupez-les proprement tout autour, & en long par le milieu, de maniere qu'il y ait un côté coupé plus profond que l'autre ; ôtez-en le jaune & lavez les blancs dans de l'eau tiede ; rempliſſez-les enſuite d'une crême de piſtaches cuites, trempez légérement dans l'œuf battu la moindre moitié, & la colez ſur l'autre ; arrangez-les dans le plat où ils doivent être ſervis, le petit côté en deſſous &

nez chaudement. Faites un ſyrop avec du
e Champagne, ſucre & canelle.
and le ſyrop eſt fait, verſez-le ſur les œufs,
ettez enſuite de la nompareille, & ſervez
Entremets.
and ces œufs ſont remplis de crême, on
es mettre chacun ſur une tranche de biſ-
faire cuire du ſucre au caramel, & avec
ourchette trempée dedans faire deſſus les
de petits filets de caramel en ſecouant la
hette deſſus. On y poudre enſuite de la
areille, on les dreſſe dans un plat, & on
ſeç pour Entremets.

Oeufs à la Régence.

upez en petits dés gros comme deux doigts
etit lard; au défaut de petit lard faites
du jambon dans une caſſerole, mettez-y de
quarrés d'oignons & de champignons de
ême groſſeur du petit lard coupé; moüil-
ela d'une cuillerée de bon jus pour les faire
; étant cuit, liez cette ſauſſe avec une
ce de jambon; caſſez huit œufs frais dans le
où vous aurez mis du lard fondu aupara-
; mettez le plat ſur le fourneau avec un peu
u deſſous. Faites chauffer d'autre lard fon-
ien chaud que vous jetterez ſur les œufs.
érez pluſieurs fois juſqu'à ce que les œufs
t cuits deſſus & deſſous; étant cuits, égout-
out le lard fondu, eſſuyez proprement le
, jettez la ſauſſe deſſus. Mettez un filet de
igre, qui pique, ſervez pour Entremets.

Oeufs en toute ſaiſon.

ez quelques ris de veau blanchis, des foies
, des truffes vertes, des crêtes à moitié
s, des petits champignons, un demi-quar-
1 de piſtaches des plus belles; paſſez le tout
nble dans une caſſerole avec lard fondu;
paſſé, moüillez-le de jus de veau, & le

laiſſez mitonner trois quarts d'heure. Etant cuit; liez-le dans une eſſence de jambon pour faire de petits œufs; faites durcir une douzaine d'œufs frais; quand ils ſont durs, preſſez les jaunes & les pilez dans un mortier, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, & blanc de ciboules hachée, un peu de lait & de crême douce, de la mie de pain bien blanche; pilez bien le tout enſemble; formez vos petits œufs; en les roulant dans la main, de différentes groſſeurs, & les mettez cuire dans un bon aſſaiſonnement, ou dans de l'eau bouillante. Lorſqu'ils ſont pris, mettez-les égoutter dans une paſſoire, ou ſur un tamis. Vous les rangerez dans un plat, & jettrez votre ragoût deſſus.

Tourte d'œufs.

Faites durcir une douzaine d'œufs; étant durs, pélez-les & les mettez dans de l'eau fraiche; retirez-les & les mettez eſſuyer entre deux linges. Coupez-les par la moitié, & en ôtez les jaunes. Prenez les blancs, & les mettez ſur une table avec un peu de perſil. Hachez-les bien enſemble. Foncez une tourtiere, d'une abaiſſe de pâte feuilletée. Mettez au fond un peu de beurre frais; atrangez-y les jaunes d'œufs, & y mettez de l'écorce de citron vert, confite hachée entre deux. Mettez-y par-deſſus les blancs d'œufs hachés; aſſaiſonnez d'un peu de ſel. Mettez du ſucre en poudre deſſus à proportion de ce qu'il en faut, & du beurre frais. Couvrez la tourte d'une abaiſſe de feuilletage. Faites un bord au tour; dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire; dreſſe-la dans un plat & la ſervez chaudement.

Oeufs en rocher.

Faites un ſyrop de ſucre & de vin blanc; mettez-y des jaunes d'œufs autant que vous

ſouhaiterez en accommoder ainſi ; laiſſez-les cuire juſqu'à ce qu'ils quittent le poëlon. Etant cuits, mettez-y un peu d'eau de fleurs d'orange, un jus de citron ; paſſez-les à l'étamine, ſur un plat, & les ſervez en rocher, avec des morceaux d'écorce de citron confite.

Oeufs en ſalade.

Prenez ſept ou huit œufs durs, avec de la chicorée bien blanche, ou laituës que vous hachez. Mettez-en dans le fond du plat que vous devez ſervir. Prenez un œuf dur entier que vous découpez, & le mettez dans le milieu, & ceux que vous mettez autour, coupez-les par moitié & les arrangez deſſus la ſalade, d'une façon ſimétriſée ; mettez entre de toutes ſortes de fournitures ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, huile & vinaigre.

On fait encore des ſalade aux œufs, avec anchois, capres, fenoüille, laituës, beterrave, pourpier & cerfeuil, le tout chacun en ſon particulier, & bien aſſaiſonné.

Oeufs à l'huile au vert.

Pochez des œufs à l'huile les uns après les autres. Etant frits, dreſſez-les dans leur plat ; ayez une ſauſſe verte au perſil, jettez deſſus & ſervez. On en fait de verts qu'on poche dans une eau verte faite exprès, & une ſauſſe blanche à la crême deſſous, & l'on ſert.

Oeufs au ſoleil.

Faites frire huit œufs au ſain-doux ; faites enſuite une pâte à bignets, mettez-y du petit lard coupé en dés à demi-paſſés ; trempez les œufs dans cette pâte ; prenez du lard avec les œufs & les faites frire de belle couleur, & ſervez avec perſil frit.

Omelette.

Ce ſont des œufs broüillés & fricaſſés à la

poële. En latin *Intritabra* & *Saccaragine frixa*. Il s'en fait de différentes façons : les voici.

Omelette farcie à la Suiſſe.

Faites une demi-douzaine de petites omelettes avec des œufs & un peu de crême ; aſſaiſonnez d'un peu de ſel, faites-les minces & larges ; étant faites, mettez dans une farce d'oſeille à l'ordinaire du parmeſan rapé, & un peu de mie de pain bien fine, quelques jaunes d'œufs durs hachés ; mêlez bien le tout enſemble ; étendez vos omelettes ſur une ſerviette, & les farciſſez deſſus & les roulez. Etant roulées, vous aurez un plat ; faites frire des témoins de pain long, trempez-les d'un côté & les mettez attacher ſur le bord du plat. Il faut les tremper dans l'œuf battu ; enſuite arrangez vos omelettes coupées en deux dans le fond du plat ; mettez-y de la farce dans les intervalles & deſſus avec un peu de crême ; ayez une omelette ſans être farcie que vous mettrez par-deſſus pour couvrir ; panez-la de parmeſan ; arroſez d'un peu de beurre & la mettez au four une demi-heure. Etant cuite de belle couleur ſervez chaudement. On peut les panner & les faire griller de leur long, ou les faire frire pannées à l'œuf.

Omelette au ſucre.

Fouettez des œufs, mettez-y de l'écorce de citron haché menu, un peu de crême de lait & du ſel ; le tout bien battu enſemble, faites l'omelette avec de bon beurre frais ; avant que de la verſer ſur le plat on la ſucre, puis on la tourne du côté qu'elle a pris couleur en la mettant ſur l'aſſiette, enſuite on la ſucre de ce côté-là pour la ſervir chaudement.

Omelette de champignons à la crême.

Faites un ragoût de champignons coupés en deux ; battez enſuite des œufs avec perſil & ſel, mêlez-y les champignons ou les brouillez avec

les

les œufs, puis faites l'omelette à l'ordinaire; liez le ragoût de champignons avec trois jaunes d'œufs & de la crême, & ſervez ſur l'omelette.

On peut faire de ſemblables omelettes aux mouſſerons & morilles à la crême, aux petits pois à la crême, aux pointes d'aſperges à la crême, & culs d'artichaux apprêtés de même. On fait encore des omelettes aux truſes blanches à la crême, aux truſes noires de même, aux épinars & à l'oſeille.

Omelette au jambon.

Faites un hachis de maigre de jambon cuit; mêlez une partie dans vos œufs; aſſaiſonnez d'un peu de ſel, poivre, perſil haché; faites votre omelette comme les précédentes; dreſſez-la dans un plat, qu'elle ne déborde point le fond du plat. Du reſte du jambon haché faites-en un cordon tout autour. Ayez tout prêt un ſaingaras, jettez-en le jus ſur l'omelette, & la ſervez chaudement pour Entremets.

Omelette de féves vertes & autres choſes à la crême.

Otez la peau des féves, & les ſortez de l'écorce; paſſez-les avec de bon beurre, du perſil & de la ciboule; ajoutez de la crême, aſſaiſonnez doucement; faites-les cuire à petit feu.

Formez une omelette avec des œufs frais, qu'il y entre de la crême, & la ſalez à diſcrétion. Etant faite, dreſſez-la ſur ſon plat, liez les féves avec un ou deux jaunes d'œufs, verſez-les ſur l'omelette, qu'elles tiennent juſque ſur les bords, & ſervez chaudement.

Omelette de rognons de Veau.

Prenez un rognon de veau avec ſa graiſſe cuite; hachez-le avec du perſil; prenez huit à dix œufs, caſſez-les dans une caſſerole, & les

aſſaiſonnez d'un peu de ſel ; mettez-y le rognon haché & trois à quatre cuillerées de crême & un peu de ſucre. Faites l'omelette avec de bon beurre ; dreſſez-la dans un plat, & la ſucrez & la glacez avec la pelle rouge ; ſervez chaudement pour Entremets.

Omelette à la Rubert.

Prenez des œufs, battez les blancs à part & y mêlez les jaunes avec quelques biſcuits d'amandes amères, de l'écorce de citron vert haché avec un peu de crême & du ſucre en poudre ; remuez toujours cette omelette ſur le feu ; lorſqu'elle a une belle couleur par-deſſous, retournez-la pour qu'elle cuiſe des deux côtés, qu'elle ait une belle couleur, & la ſervez chaudement pour Entremets.

Omelette à la Noaille.

Mettez dans une caſſerole une cuillerée de farine de ritz ; délayez avec une goutte de lait ; mettez-y deux jaunes d'œufs frais, délayez bien avec une chopine de lait ; ajoutez-y un demi-ſetier de crême douce, un morceau de canelle en bâton, du ſucre à proportion ; faites-les cuire ſur un fourneau en les remuant toujours. Quand cela commence à boüillir, retirez-le & le mettez refroidir ; hachez-y de l'écorce de citron vert confite avec des biſcuits d'amandes amères, & d'autres biſcuits, un peu de fleurs d'orange ; mêlez le tout avec de la crême, ôtez le bâton de canelle ; prenez des œufs frais, fouettez les blancs ; remettez des jaunes d'œufs en les fouettant toujours, & y vuidez la crême qui eſt préparée ; mêlez le tout enſemble, frotez partout de beurre une poupetonniere ou une caſſerole, vuidez-y l'omelette & la mettez au four. Lorſqu'elle eſt cuite, renverſez-la dans un plat & la ſervez chaudement pour Entre-

nets. On peut ſi l'on veut la glacer avec du ſucre & la pelle rouge.

Omelette roulée.

Ayez des croûtes de pain bien ſéches de la grandeur d'une petite piece, un peu de perſil haché, de la ciboule & des champignons; battez les œufs & y mettez la moitié d'un demi-ſetier de crême, du ſel, un peu de poivre; battez les œufs & y mettez un peu de perſil haché; faites fondre du beurre dans la poële; faites-y cuire les ciboules & des champignons; mettez les croûtons de pain, un tiers des œufs battus, remuez toujours ſur le feu. Etant cuite & de bonne couleur, roulez & la dreſſez dans un petit plat. Faites trois autres omelettes de même pour garnir un plat, & les ſervez pour Entremets.

Omelette à la moëlle.

Pelez un quarteron d'amandes douces, & une demi-douzaine d'amandes amères; pilez-les en les arroſant d'un peu de lait & d'eau de fleurs d'orange; étant pilées, ajoutez de l'écorce de citron vert hachée, quelques confitures ſéches, comme abricots, pommes & autres; mettez-y gros comme le poing de moëlle de bœuf; repilez le tout enſemble, délayez avec un demi-ſetier de crême. Prenez des œufs frais, foüettez-en les blancs, mettez les jaunes avec la pâte d'amande & de moëlle de bœuf pilée; mêlez le tout enſemble, & y mettez un peu de ſel; frotez une poupetonniere ou une caſſerole de beurre, vuidez-y l'omelette & la faites cuire au four. Etant cuite, dreſſez-la en la renverſant dans un plat & la glacez avec du ſucre en poudre & la pelle rouge, & la ſervez chaudement pour Entremets.

Omelette aux Huîtres.

Faites blanchir des huîtres dans leur eau, net-

toyez-les proprement une à une ; paſſez les deux tiers de ces huitres dans une caſſerole avec du beurre ; mouillez-les d'un peu de leur eau & d'un peu de coulis, mettez-y du poivre ; il ne faut pas que ces huitres cuiſent trop. Ce ragoût doit être d'un bon goût ; caſſez des œufs, aſſaiſonnez-les d'un peu de ſel & de perſil haché ; ayez des croûtons de pain de la grandeur d'une petite piece ; donnez trois à quatre coups de couteau dans le tiers des huitres qui reſtent, mettez-les dans les œufs avec un peu de crême, battez le tout enſemble ; faites fondre du beurre dans une poële, étant fondu verſez les œufs, remuez toujours en les faiſant cuire ; l'omelette étant faite, repliez-la & la rendez de la grandeur du fond du plat, & la renverſez ſur une aſſiette ; & le ragoût étant prêt, faites un cordon autour de l'omelette, verſez deſſus le jus, & ſervez chaudement pour Entremets.

Omelette aux Ecreviſſes.

Faites un ragoût de queuës d'écreviſſes, de champignons & de truſes vertes. Voyez au mot *Ragoût*. Ce ragoût étant fait, hachez le tiers des écreviſſes, caſſez des œufs, mettez-y un peu de crême & de perſil haché, battez le tout enſemble ; mettez du beurre dans une poële, faites l'omelette. Etant cuite repliez-la & la dreſſez dans le plat que vous voulez ſervir ; que le ragoût ſoit chaud & de bon goût, & le jettez ſur l'omelette que vous ſervirez chaudement pour Entremets.

Omelette en galantine.

Il faut pour cette omelette ſix différens ragoûts, un peu de jambon coupé en petits dés, l'autre de truſes, l'autre de foie gras coupé en dés avec quelques garnitures, l'autre de champignons, l'autre de mouſſerons, & l'autre de

is de veau coupés en dés avec quelques garnitures. Voyez au mot *Ragoût*, tous ces différens ragoûts. Faites ſix omelettes de huits œufs chacune dans ſix plats; mettez dans chacune leur différent ragoût haché, avec un peu de perſil haché, un peu de crême, de petits croûtons de pain; battez toutes ces omelettes, & faites chauffer les ſix ragoûts qui doivent être le bon goût, & n'avoir pas la ſauſſe trop longue. On ſert ordinairement ces omelettes dans une terrine ou dans un même plat; à meſure qu'on les fait on les renverſe les unes ſur les autres avec chacune leur ragoût différent par-deſſus, & l'on ſert chaudement pour Entremêts.

Omelette au ſang.

Cette omelette eſt la même choſe que les œufs au ſang. Voyez-y.

Omelette farcie.

Prenez du blanc de chapon ou d'autre volaille ôtie hachez-le menu; mêlez-y des foies gras, des rufes, le tout haché & autres garnitures; le tout paſſé en ragoût & cuit, faites l'omelette. Avant que de la dreſſer ſur ſon plat mettez une mie de pain tout contre ou de la croûte; verſez enſuite dans la même poële le ragoût, & dreſſez l'omelette ſur ſon plat avec adreſſe. En ſervant cette omelette on l'arroſe d'un peu de jus, & on ſert chaudement.

On peut farcir des omelettes de toutes ſortes de ragoûts.

Omelette glacée.

Prenez des œufs, foüettez-en les blancs, mêlez les jaunes avec, mettez-y du citron vert haché fin, de l'eau de fleurs d'orange, du ſucre fin, quelques petits morceaux de beurre; foüettez l'omelette. Quand elle eſt cuite & de belle

couleur, dreſſez-la, glacez avec du ſucre fin & la pelle rouge; prenez garde qu'elle ne ſoit pas baveuſe, & ſervez.

Omelette aux Harengs ſorets.

Ouvrez-les par le dos & les faites griller; hachez-les & les mettez dans l'omelette comme ſi vous coupiez du jambon: il ne faut point de ſel dans les œufs; finiſſez cette omelette comme les autres.

Omelette à l'oſeille.

Faites cuire avec du beurre de l'oſeille, de la laituë & du cerfeüil que vous hachez; aſſaiſonnez de ſel & de poivre, liez en finiſſant avec des jaunes d'œufs, de la crême & un peu de muſcade. Faites une omelette à l'ordinaire; quand elle eſt cuite, mettez la farce deſſus avec quelques croûtons paſſés au beurre; renverſez l'omelette dans un plat, & ſervez pour Hoſt-d'œuvres.

Omelette aux croûtons.

Battez des œufs ce que vous jugerez à propos; aſſaiſonnez-les de ſel, gros poivre, perſil, ciboules hachées; mettez-en la moitié dans une poële & faites une omelette de belle couleur deſſous, & moëlleuſe deſſus; arrangez-y des filets de pain paſſés ſur le feu avec du beurre; roulez l'omelette & la dreſſez dans un plat; du reſte de vos œufs faites une ſeconde omelette de la même façon, & la ſervez dans le même plat.

Omelette au four au blond de veau.

Battez bien vos œufs avec perſil, ciboules, ſel, gros poivre; faites-en trois omelettes que vous étendrez chacune ſur un couvercle de caſſerole. Quand elles ſont à demi froides, mettez deſſus une farce de volaille cuite; roulez vos

omelettes & les mettez ſur un plat ; paſſez deſſus un doroir trempé dans de bon beurre ; pannez de mie de pain, faites cuire de belle couleur au four ; ôtez-en la graiſſe, ſervez avec une ſauſſe un peu claire & bien finie de blond de veau pour Entremets.

Omelette au fumet.

Faites cuire dans une caſſerole deux ou trois oignons hachés avec un peu de beurre ; mettez-y enſuite des foies de gibier, de lievre, de lapin ou de chevreuil hachés très-fin. Quand ils ſont cuits avec l'oignon & refroidis, caſſez-y des œufs ; aſſaiſonnez de ſel, muſcade, gros poivre ; finiſſez votre omelette à l'ordinaire, & ſervez pour Entremets.

OIGNON, *Cepa.* Racine bulbeuſe, ronde, large & applatie, couverte d'une peau mince & compoſée de pluſieurs tuniques appliquées les unes ſur les autres avec une touffe de petites fibres à la partie inférieure. Sa tige s'éleve à deux ou trois pieds accompagnée de quelques feüilles vertes, creuſes & tubuleuſes, portant à ſon ſommet une groſſe avec un bouquet de fleurs blanches & quelquefois purpurines, compoſée chacune de ſix feüilles.

Cette racine n'a point de groſſeur déterminée ; il y a des oignons gros comme des pommes médiocres, & d'autres qui ne le ſont pas plus que des noix. Les uns & les autres ont un goût âcre, très-piquant, & une odeur ſi forte qu'elle pénétre les yeux juſqu'à en exprimer des larmes.

Il y a des oignons rouges & des oignons blancs ; ces derniers ſont les moins forts.

L'oignon a ſes bonnes & ſes mauvaiſes qualités ; il fortifie l'eſtomac, pourvu qu'on en uſe modérément ; mais il eſt rempli d'un ſel acide volatil, ſujet à enflammer la maſſe du

ſang, & à cauſer des maux de tête. Cet aſſaiſonement peut être bon aux vieillards & aux tempéramens phlegmatiques ; mais les jeunes gens & ceux qui ſont d'un tempérament ſec en doivent éviter le fréquent uſage.

Ragoût d'oignons.

Faites cuire des oignons ſous la braiſe dans des cendres chaudes. Quand ils ſont cuits, pelez-les proprement, mettez-les dans une caſſerole & les mouillez d'un coulis clair de veau & de jambon, & laiſſez mitonner. Quand ils ſont mitonnés, liez-les d'un peu de coulis. Vous pouvez y mettre un peu de moutarde ; ſi vous voulez ſervez-vous de ce ragoût pour toutes ſortes d'Entrées aux oignons.

Sauſſe aux oignons.

Prenez du jus de veau & le mettez dans une caſſerole avec deux oignons coupés par tranches, ſel & poivre, & laiſſez mitonner à petit feu. Votre ſauſſe mitonnée, paſſez-la dans un tamis, mettez-la dans une ſauſſiere & ſervez chaudement.

Potage de ſanté aux oignons.

Prenez chapon, ou poularde, ou poulet, ou jarrêt de veau ; lavez-le dans cinq ou ſix eaux tiedes ; laiſſez le tremper & le faites blanchir ; retirez-le & le mettez dans de l'eau froide ; eſſuyez-le entre deux linges, pliez-le dans une barde de lard ; ficelez-le & le mettez cuire dans une marmite avec de bon bouillon.

Pelez des oignons blancs la quantité qu'il en faut pour faire le cordon de votre potage, faites les blanchir & les retirez ; mettez-les cuire dans une petite marmite avec de bon bouillon.

Mitonnez

Mitonnez des croûtes de bon boüillon dans un plat; tirez votre chapon, ôtez la ficelle & la barde, dreſſez-le ſur le potage, garniſſez d'une bordure d'oignons dont vous ôterez la premiere peau afin qu'ils ſoient plus blancs ; paſſez un peu de boüillon d'oignons dans un tamis & le jettez par-deſſus avec un jus de veau, & ſervez chaudement.

Potage d'oignons au blanc en maigre.

Pelez deux ou trois douzaines d'oignons d'une moyenne groſſeur ; faites-les blanchir dans de l'eau boüillante ; tirez-les enſuite, & après les avoir égouttés, mettez-les cuire dans une petite marmite avec du bouillon de ſanté. (Voyez au mot *boüillon.*) Faites un coulis blanc; prenez deux onces d'amandes douces, pelez-les & les pilez dans un mortier les arroſant de tems en tems de lait ; ajoutez-y trois ou quatre jaunes d'œufs durs & un peu de mie de pain trempée dans du boüillon ; le tout bien pilé paſſez-le à l'étamine avec deux ou trois cuillerées de boüillon de ſanté, & conſervez chaud ce coulis dans une petite marmite.

Mitonnez des croûtes du boüillon, où ont cuit les oignons ; garniſſez le plat d'un cordon d'oignons ; mettez un petit pain dans le milieu ; jettez le coulis blanc par-deſſus, & ſervez chaudement.

Potage d'oignons au roux en maigre.

Pelez trois ou quatre douzaines d'oignons égaux en groſſeur, farinez-les & les faites frire dans du beurre affiné. Quand ils ſont frits & bien colorés, mettez-les dans un petit pot & les arroſez de boüillon de poiſſon.

Mitonnez des croûtes de bouillon de poiſſon, (voyez au mot *boüillon*, la maniere de le faire.)

Mettez un petit pain dans le milieu, garnissez le potage d'un cordon d'oignons roux ; jettez le boüillon où ont cuit les oignons par-dessus, & servez chaudement.

Potage d'oignons coupés par tranches en maigre.

Pelez & coupez par tranches une douzaine d'oignons; passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre. Quand ils sont roux, poudrez-les d'un peu de farine, & les mouillez d'une purée claire ou bien d'eau, & assaisonnez de sel & d'un peu de poivre. Laissez boüillir le tout ensemble pendant une demi-heure. Quand les oignons sont cuits, mettez-y une pointe de vinaigre.

Mitonnez des croûtes ou des tranches de pain du même boüillon ; jettez du boüillon par-dessus avec les oignons, & servez chaudement.

Autre potage d'oignons en gras.

Rangez au fond d'une marmite deux ou trois tranches de bœuf un peu épaisses, mettez-les suer sur un fourneau. Quand elles sont attachées, mouillez-les de boüillon de mitonnage; retirez ensuite les tranches de bœuf, liez-les en paquet, remettez-les dans la marmite avec champignons entiers, deux navets, un paquet de carotes & de panais, & un bouquet. Faites cuire tout cela ensemble.

Pelez de petits oignons blancs d'égale grosseur, faites-les blanchir à l'eau boüillante; faites-les cuire ensuite à part dans une petite marmite avec du boüillon de mitonnage, ajoutez-y une tranche de jambon avec du boüillon de mitonnage & un bouquet où il y ait un peu de basilic.

Quand ils sont cuits, mitonnez des croûtes du boüillon ci-dessus, & les arrosez d'un peu

boüillon d'oignons ; faites enſuite un cordon
ignons autour du plat, & ſervez chaude-
nt.

OISON, *Anſer*. Il y en a de deux eſpeces, un
neſtique & un ſauvage. On doit choiſir l'un
'autre tendre, ni trop jeune, ni trop vieux,
n nourri, & qui ait été élevé dans un air
& ſerain.

.e ſauvage eſt d'un goût meilleur que le do-
tique, parce qu'étant dans un mouvement plus
ſidérable, ſa chair eſt moins chargée de ſucs
ueux & groſſiers que celle du domeſtique.

'oiſon contient beaucoup d'huile & de ſel vo-
l ; le domeſtique contient auſſi beaucoup de
:gmes, le ſauvage en contient moins.
iſon nourrit beaucoup & produit un aliment
de & durable, mais il eſt un peu difficile à
:rer. Quand cet oiſeau eſt trop jeune, ſa
r eſt viſqueuſe & propre à produire des hu-
:rs groſſieres & excrémentielles. Quand au
:raire il eſt trop vieux, ſa chair eſt ſéche,
: & d'un mauvais ſuc, & elle eſt cauſe des
geſtions & des fievres.

inſi l'on peut dire en général que la chair
ſon eſt plus agréable au goût qu'elle n'eſt ſa-
ire, parce qu'elle abonde toujours en ſucs
s & groſſiers qui la rendent de difficile digeſ-
; c'eſt pourquoi on en doit uſer ſobrement ;
ndant elle eſt aſſez convenable aux per-
es robuſtes qui ont un bon eſtomac, ou qui
beaucoup d'exercice, parce qu'elle nourrit
icoup, & qu'elle produit un aliment du-
:.

prétend que la chair d'oiſon dont les Juifs ſe
nt aſſez fréquemment, ne contribue pas peu
rendre d'un tempérament atrabilaire, d'une
eur ſombre, triſte & noire, & d'une mau-
couleur.

De toutes les parties de l'oie, il n'y a que le foie & l'eſtomac que Galien approuve parmi les alimens ; cependant l'aile eſt auſſi très-bonne.

Oiſons à la broche.

Vos oiſons étant bien plumés, épluchés & vuidés, trouſſez-les & les faites refaire ; mettez-les enſuite à la broche, faites-les cuire à propos, pannez-les de mie de pain bien fine ; quand ils ont belle couleur, tirez-les & ſervez chaudement.

Oiſons à la broche.

Vuidez & bardez vos oiſons, faites une farce avec leurs foies, lard, fines herbes, ciboules & perſil, ſel, poivre, muſcade & une mie de pain trempée dans de la crême ; le tout bien haché, farciſſez-en vos oiſons & les faites cuire à la broche. Quand ils ſont cuits pannez-les de mie de pain, & ſervez chaudement.

Les oiſons ſauvages ſe mettent de même à la broche ; on peut les barder ſi l'on veut, on les ſaupoudre de ſel, & on les mange à la poivrade ou à l'orange.

Oiſon ou Oie à la daube.

Lardez votre oiſon de moïen lard aſſaiſonné de ſel, poivre, clous de girofle, laurier, ciboules & citron verd ; envelopez-le dans une ſerviette & l'empotez ainſi avec du boüillon & du vin blanc ; laiſſez-le bien boüillir, & lorſqu'il eſt cuit, laiſſez-le refroidir à demi dans ſon boüillon ; ſervez-le enſuite au ſec ſur une ſerviette blanche & pour Entremets.

On ſale auſſi des oies que l'on coupe par morceaux, & qu'on met dans des pots pour la proviſion de la maiſon. On en met au pot en guiſe de petit ſalé ; c'eſt un excellent manger, & la ſoupe en eſt très-bonne.

Oiſon en ragoût.

s cuire à demi votre oiſon à la broche ; le enſuite dans une caſſerole avec cham- s, culs d'artichaux, boüillon, ſel & , quelques rocamboles & fines herbes ; ›oüillir le tout. Quand l'oiſon eſt cuit ; nez votre ragoût d'une pointe de vinai- ſervez chaudement.

Oiſon à la braiſe.

rêtez vos oiſons à l'ordinaire, piquez- gros lard & de jambon, & les ficelez ; z le fond d'une petite marmite de bardes & de tranches de bœuf & de veau ; nez de ſel, poivre, oignons, ca- ›anais, citron verd & fines épices ; met- os oiſons, couvrez deſſus comme deſſous, ıire à la braiſe, & faites un ragoût à part. ez des ris de veau, foies gras, truſes, gnons, morilles, mouſſerons, culs d'ar- ; paſſez le tout à la caſſerole avec du ıdu. Mettez-y du bon jus de bœuf, ſel, & fines herbes & les laiſſez cuire. ıd le ragoût eſt cuit, faites-y une liaiſon ulis de veau & de jambon ; tirez vos oi- la marmite, dreſſez-les dans un plat, jettez ıgoût par-deſſus, & ſervez chaudement. pouvez auſſi les ſervir avec un ragoût iſſes, ou bien un ragoût d'huitres, ou ragoût de moules (Voyez aux ar- *crevîſſe*, *Huître*, *Moule*, la maniere de différens ragoûts.)

pouvez encore les ſervir avec un ra- petits pois verds, comme le canard. :et article.

Potage d'oiſons farcis.

une farce avec leurs foies & le cœur, ·bes, & une omelette de quatre œufs que ţez enſemble dans un mortier avec bon

aſſaiſonnement; farciſſez-en votre oiſonentre la peau & la chair. Empotez-le, quand il eſt farci avec de bon boüillon, & faites une purée verte pour jetter par-deſſus votre potage. (Voyez au mot *Purée.*)

Faute de nouveaux pois prenez-en de vieux dont vous ſerez votre coulis vert. (Voyez au mot *Coulis*;) garniſſez de laitues farcies, (voyez au mot *Laituë*,) ou bien de petits oignons blancs.

Potage d'abatis d'oiſons.

Vos abatis bien échaudés & bien nettoyés; faites les cuire dans de bon boüillon avec ſel & bouquet de fines herbes. Quand ils ſont cuits, coupez-les par morceaux & les paſſez à la caſſerole avec lard fondu, perſil, cerfeuil, un peu de poivre blanc; blanchiſſez le tout avec des jaunes d'œufs, un filet de verjus & un jus de citron: faites mitonner vos croûtes ſéchées au four avec de bon boüillon, dreſſez vos abatis deſſus & ſervez chaudement.

On en fait autant des béatilles des autres volailles.

Pâté d'oiſons.

Trouſſez proprement vos oiſons, caſſez-leur les os, piquez-les de gros lard & de jambon; aſſaiſonnez de fines herbes, perſil, ciboules & épices; rangez-les ſur une abaiſſe de pâte ordinaire avec laurier, beurre frais, bardes de lard & lard pilé aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes & fines épices; recouvrez d'une autre abaiſſe & faites cuire au four.

Pain d'Oiſon.

Déſoſſez un oiſon, rempliſſez-le d'une farce faite avec de la volaille cuite, graiſſe de bœuf & lard blanchi, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, ſel, poivre, cinq jaunes d'œufs pour liaiſon; couſez-le de peur que la farce ne

ſorte ; donnez-lui la forme de pain rond, enveloppez-le de bardes de lard & d'un morceau d'étamine ; ficelez bien fort l'étamine, & faites cuire votre pain à la braiſe. Quand il eſt cuit & bien dégraiſſé, ſervez avec une bonne eſſence.

Nous avons dit au commencement de cet article que la chair de l'oie étoit difficile à digérer; le lard, les graiſſes que l'on mêle dans la plupart de ſes apprêts, ne ſervent qu'à la rendre encore plus indigeſte. Les aſſaiſonnemens aident à ſa digeſtion ; mais il eſt à craindre que leur excès ne ſoit préjudiciable à la ſanté.

OLIVE, *Oliva*. La groſſeur de ce fruit varie ſuivant les lieux où il naît. Il eſt d'abord vert, mais il devient noir en muriſſant ; il contient un noyau pointu par les deux bouts. Quand il eſt parvenu à ſa maturité il a un goût âcre & brûlant ; c'eſt de ce fruit qu'on tire l'huile.

Il y a une eſpece d'olivier qui porte des olives fort petites ; celles-la donnent une plus grande quantité de meilleure huile que celles qui ſont plus groſſes ; on les appelle piccholines.

On confit les olives tandis qu'elles ſont encore vertes ; quelquefois auſſi on en ſale de mûres. On ſe ſert d'olives confites pour aſſaiſonner les viandes rôties, ſurtout le mouton ; on les mange auſſi en ſalade ; les Italiens les mangent au ſecond ſervice avec du pain ; elles ſont bonnes pour exciter l'appétit, pour fortifier l'eſtomac & pour en conſumer l'humidité ſuperfluë qui relâchoit les fibres de cette partie.

Les anciens confiſoient les olives avec beaucoup de ſoin, & avoient inventé différentes méthodes pour leur donner le goût agréable que la nature leur a refuſé.

Les modernes en ont trouvé une beaucoup plus ſimple, puiſqu'ils n'emploient pour cet effet que

le vinaigre & le ſel ; ou l'eau & le ſel ; elles ſont alors agréables au goût, parce que la ſaumure excite une petite fermentation dans les olives par le ſecours de laquelle leurs ſels ſe dégagent un peu des parties terreſtres qui les retenoient, & picotent enſuite avec plus de légéreté & de délicateſſe les fibrilles nerveuſes de la langue.

La ſaumure produit encore un autre bon effet dans les olives ; elle bouche par ſes pointes ſalines les pores de ces fruits, & empêche que l'air n'y entre avec trop de liberté, & n'y excite une fermentation conſidérable qui les détruiroit & les feroit bien-tôt pourir.

On fait des Entrées de poulardes, beccaſſes, perdrix, ſarcelles, canards & autres gibiers aux olives : voici la maniere de faire ce ragoût.

Prenez un peu de ciboule & de perſil haché & paſſé avec un peu de beurre & de farine ; mettez-y deux cuillerées de jus & un verre de vin de Champagne, des capres hachées, un anchois, des olives, une goutte d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes ; pour lier la ſauſſe ajoutez-y de bon coulis, le tout bien aſſaiſonné & dégraiſſé, ſervez avec vos poulardes cuites à la broche.

Ragoût d'olives farcies.

Prenez trois ou quatre douzaines d'olives ; pelez-les comme ſi vous peliez une poire, & prenez garde de caſſer la peau ; prenez un peu de farce de la groſſeur du noyau, farciſſez-en vos olives en ſervant la pelure par-deſſus ; faites boüillir de l'eau dans une caſſerole, mettez-y vos olives faire un boüillon, retirez-les ſur le champ ; mettez-les dans une autre caſſerole avec de l'eſſence de jambon, & les laiſſez mitonner à petit feu, & ſervez chaudement avec vos poulardes, chapons, poulets, canards, ſar-

celles, ramereaux, beccaſſes & cailles farcies, cuites à la braiſe.

L'on ſert les mêmes Entrées farcies à la broche aux olives; c'eſt-à-dire, la poularde étant farcie, on la barde deſſus & deſſous, on l'embroche, on l'envelope d'une feüille de papier. Quand elle eſt cuite, on la dreſſe dans un plat, on jette par-deſſus le ragoût d'olives farcies, & on ſert chaudement pour Entrée.

L'on fait de même des autres volailles & du gibier.

OMBRE, *Thymallus.* Eſpece de truite ainſi nommée, parce qu'elle a une odeur de thin. Sa chair eſt délicieuſe & facile à digérer, d'un bon ſuc, & ſi ſalutaire qu'on en permet l'uſage même aux malades. Elle reſſemble aſſez par ſa figure aux truites ordinaires; elle habite comme elles dans les eaux pures & nettes; elle vit des mêmes alimens, mais on l'eſtime plus que les autres truites à cauſe de ſon bon goût. Nous ne dirons rien ici de ſes apprêts. Voyez l'article *Truite.*

ORANGE, *Aurentium. Aureum malum.* Il y a deux eſpeces générales d'orange, les unes ſont amères, acides, petites, jaunâtres & verdâtres, ayant une odeur fort agréables; les autres ſont douces, plus groſſes que les amères, d'un jaune doré, & d'une bonne odeur. On ſe ſert de ces deux eſpeces parmi les alimens; on choiſit les unes & les autres nouvelles, remplies de ſuc, d'une odeur agréable, & ayant une écorce mince.

L'écorce d'orange amère ſert beaucoup dans les alimens & en médecine; on la confit, on en fait auſſi des zeſts; elle eſt ſtomacale, elle réjouit le cœur & le cerveau, elle ranime la maſſe du ſang, & donne de l'appétit.

& jette les humeurs dans une forte a
quand on s'en ſert avec excès.

L'écorce d'orange amère contient
d'huile exaltée & de ſel volatil. L'éc
range douce abonde moins en ces prin

Le ſuc d'orange amère contient bea
phlegme, & de ſel acide eſſentiel, é
d'huile

Le ſuc d'orange douce contient bea
phlegme, médiocrement d'huile & de
eſſentiel.

Les écorces d'oranges douces & am
viennent en tout tems & à toute ſor
aux perſonnes qui ont l'eſtomac foible,
qui ſont d'un tempérament phlegmatiq
lancolique. Pour les ſucs de ces fruits
excellens dans les tems chauds aux
bilieuſes, & à ceux dont les humeurs
& trop agitées.

On nous apporte les oranges de la P
de la Sioutat, de Nice, de Portugal, d
rique, de la Chine & de pluſieurs autres

tement leur ſuc, & le rend d'un goût plus délicieux.

Le ſuc d'orange amère eſt aigre, parce qu'il contient beaucoup de ſel acide, & que ce ſel eſt peu embarraſſé & retenu par des parties rameuſes, ce qu'il fait qu'il communique aux fibrilles nerveuſes de la langue preſque toute ſon acidité

Pour le ſuc de l'orange douce, comme il contient moins de ſel que le ſuc d'orange amère, & que ce ſel eſt lié & enchainé par une plus grande quantité de parties huileuſes, on conçoit aiſément qu'il ne doit faire qu'une légére impreſſion ſur les endroits par où il paſſe.

On exprime le ſuc de l'orange amère, on le mêle avec du ſucre & de l'eau, & on en fait une boiſſon fort agréable appellée communément orangeat, qui peut être donnée aux fébricitans dans le chaud de la fievre.

On choiſit pour faire des zeſts la partie de l'écorce d'orange la plus ſuperficielle, parce que c'eſt elle qui contient plus de principes éxaltés qui font toute la vertu de cette écorce.

Compôte d'Oranges.

Elle ſe fait comme la compôte de tranches de citron. (Voyez cet article au mot *Citron.*) Remarquez ſeulement qu'aux oranges il ne faut point de décoction de pommes, & que leur ſyrop ne doit être cuit qu'à perlé.

Eau d'Orange.

Prenez une orange, coupez-en la peau par zeſts; mettez-les dans une éguierre avec une pinte d'eau & un quarteron de ſucre; exprimez-y le jus de deux oranges de Portugal; ajoutez-y ſi vous voulez un peu de jus de citron; laiſſez infuſer le tout, ou bien battez cette eau en la verſant d'un vaiſſeau dans un

autre ; paſſez-la comme les autres à la chauſſe ; & la mettez glacer.

Oranges au ſec.

Prenez des oranges de Portugal, tournez-les fort légérement, c'eſt-à-dire, ôtez-leur la peau ; ainſi accommodées, coupez-les en quatre & les jettez dans de l'eau boüillante pour les y faire cuire juſqu'à ce qu'elles quittent l'épingle avec laquelle on les éprouve ; paſſez-les enſuite à l'eau fraîche, & quand elles ſeront bien égouttées de leur eau, faites-les bouillir un quart d'heure dans du ſucre clarifié ; ôtez-les après ce tems-là de deſſus le feu & les laiſſez refroidir. Quand elles ſont froides, faites-les boüillir juſqu'à ce que le ſucre ſoit cuit à ſoufflé. Cela fait, ôtez-les de deſſus le feu & les laiſſez repoſer juſqu'au lendemain que vous liquefierez le ſyrop en trempant le cul du poëlon dans l'eau.

Pendant ce tems-là, faites cuire à part du ſucre à la plume, & ayant égoutté vos oranges jettez-les dedans, donnez-leur un boüillon couvert ; ôtez-les enſuite de deſſus le feu, & lorſque le boüillon ſera abaiſſé, blanchiſſez votre ſucre à force de le travailler en l'amenant avec la cuiller contre le bord du poëlon.

Ce ſucre étant blanchi, paſſez vos oranges, mettez-les égoutter ſur des planches. Il faut peu de tems pour les ſécher ; après cela vous les ſerrerez.

Tailladins d'Oranges, ou Oranges en rocher.

Pelez vos oranges comme les précédentes, coupez-les en quatre, ôtez-en le jus ; nettoyez-les juſqu'à ce que l'écorce en ſoit bien mince ; coupez-les par tailladins, c'eſt-à-dire, comme des lardons ; mettez-les à meſure dans l'eau fraîche & les faites cuire d'abord dans le ſucre cla-

rifié. Quand il eſt prêt à boüillir, jettez vos tailladins auxquels vous ferez prendre une vingtaine de boüillons. Laiſſez-les refroidir, puis remettez le poëlon ſur le feu pour cuire le ſyrop à liſſé ; gliſſez-y alors les tailladins, & après ſept ou huit boüillons, ôtez votre confiture de deſſus le feu, laiſſez-la encore refroidir ; égouttez les tailladins, faites bien cuire le ſucre à perlé ; donnez-leur un boüillon couvert, & quand vous les aurez laiſſé repoſer juſqu'au lendemain, vous agirez comme on a dit à l'article des oranges.

On ne preſcrit point ici la quantité de ſucre qu'il faut pour ces oranges ; il faut qu'elles nagent entierement dedans, & ce qui reſte peut ſervir à faire de la conſerve, du maſſepain, des pralines & des noix vertes.

Zeſts d'Oranges.

Choiſiſſez des oranges de Portugal douces ou aigres, ou aigres douces, zeſtez-les ; faites boüillir vos zeſts dans quatre eaux différentes, & les remettez autant de fois dans l'eau fraîche ; laiſſez-les ſur le feu pendant un quart d'heure autant de fois que vous les ferez boüillir ; après cela vous les confirez & les dreſſerez comme les tailladins.

Pâte d'Oranges.

Prenez des oranges de Portugal ſans les zeſts ; coupez-les par quartiers, ôtez-en le jus, parce que cette partie eſt trop dure pour ſe rammollir ; mettez de l'eau ſur le feu, & quand elle ſera prête à boüillir, jettez-y vos oranges & les laiſſez cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient bien amollies ; mettez-les enſuite dans de l'eau fraîche, égouttez-les, preſſez-les dans un linge, pilez-les dans un mortier, & les paſſez au tamis.

Cette marmelade faite, prenez du ſucre auſſi peſant que de fruit, faites-le cuire à caſſé ou

à la grande plume ; incorporez-y votre marmelade en remuant le tout avec une ſpatule ou une cuiller à bouche, & laiſſez frémir ſur le feu.

Prenez enſuite de ce mélange avec une cuiller, dreſſez-en ſur des ardoiſes ou dans des moules, & faites ſécher dans l'étuve avec bon feu.

Le lendemain ou le ſoir même retournez votre pâte de l'autre côté ſur les mêmes ardoiſes ou ſur des tamis ; & quand elle ſera bien ferme, ſervez-la dans des boëtes garnies en dedans de papier blanc.

Pralines d'Oranges.

Prenez environ demi livre de zeſts d'orange qui ſoient cuits à l'eau, comme on l'a dit ; faites-les confire avec trois quarterons de ſucre cuit à ſoufflé ; mêlez-y une demi-livre d'amandes à la praline ; remuez le tout enſemble & le mettez ſur des planches, ſur des ardoiſes ou ſur des tamis pour le faire ſécher à l'étuve.

FLEURS D'ORANGE. Elle eſt employée dans les alimens & en médecine. On la confit toute entiere ou l'on en fait des pâtes & des conſerves ; on en tire par la diſtilation une eau de fort bonne odeur, & qui eſt très-uſitée dans les potions cordiales, luſtériques & céphaliques. Son odeur agréable vient de ce que quelques ſoufres & quelques ſels de la fleur d'orange ſe ſont élevés avec l'eau & s'y ſont mélés.

On doit choiſir la fleur d'orange blanche, belle, d'une odeur agréable &, nouvellement cueillie ; elle contient beaucoup d'huile exaltée, de ſel volatil & de phlegme.

Elle réjouit le cœur & le cerveau, elle fortifie l'eſtomac & aide à la digeſtion par ſes principes volatils qui diviſent & qui atténuent les parties groſſieres des alimens, raniment la

maſſe du ſang, & augmentent la quantité des eſprits.

L'uſage immodéré de cette fleur échauffe, rend la bile plus âcre, & peut cauſer par ce moyen différentes maladies.

La fleur d'orange convient en tout tems aux perſonnes âgées, aux phlegmatiques, aux mélancoliques, & à ceux dont l'eſtomac eſt foible, & ne digére qu'avec peine.

Eau de Fleurs d'Orange.

Prenez une poignée de fleurs d'orange, mêlez-la avec une pinte d'eau & un quarteron de ſucre; laiſſez repoſer le tout pendant une demi-heure; verſez enſuite votre eau d'un vaſe dans un autre juſqu'à ce qu'elle ait pris le goût des fleurs d'orange; mettez-la rafraîchir.

Conſerve de Fleurs d'Orange.

Prenez une demi-poignée de fleurs d'orange, ôtez les feüilles de leurs boutons & les coupez par morceaux; faites cuire à ſoufflé une livre de ſucre. Quand il eſt cuit, ôtez-le de deſſus le feu, plongez-y vos fleurs avec une cuiller ou une ſpatule; mêlez bien le tout afin que la fleur ſe trouve également répanduë; remuez fortement le ſucre autour du poëlon juſqu'à ce qu'il commence à ſe prendre par deſſus, & forme une petite glace; dreſſez alors votre conſerve dans des moules. Quand elle eſt refroidie dans ces moules, tirez-la pour vous en ſervir au beſoin.

Autre façon.

Prenez de la fleur d'orange, ôtez-la de ſon bouton, pilez-en les feüilles; faites cuire du ſucre à ſoufflé; ôtez le de deſſus le feu, mettez-y vos fleurs d'oranges pilées, & achevez votre conſerve comme la précédente.

Conſerve d'Eau de Fleurs d'Orange.

Elle ſe fait de la même façon que les précé-

à la grande plume ; incorporez-y votre marmelade en remuant le tout avec une ſpatule ou une cuiller à bouche, & laiſſez frémir ſur le feu.

Prenez enſuite de ce mélange avec une cuiller, dreſſez-en ſur des ardoiſes ou dans des moules, & faites ſécher dans l'étuve avec bon feu.

Le lendemain ou le ſoir même retournez votre pâte de l'autre côté ſur les mêmes ardoiſes ou ſur des tamis ; & quand elle ſera bien ferme, ſervez-la dans des boëtes garnies en dedans de papier blanc.

Pralines d'Oranges.

Prenez environ demi livre de zeſts d'orange qui ſoient cuits à l'eau, comme on l'a dit ; faites-les confire avec trois quarterons de ſucre cuit à ſoufflé ; mêlez-y une demi-livre d'amandes à la praline ; remuez le tout enſemble & le mettez ſur des planches, ſur des ardoiſes ou ſur des tamis pour le faire ſécher à l'étuve.

FLEURS D'ORANGE. Elle eſt employée dans les alimens & en médecine. On la confit toute entiere ou l'on en fait des pâtes & des conſerves ; on en tire par la diſtilation une eau de fort bonne odeur, & qui eſt très-uſitée dans les potions cordiales, luſtériques & céphaliques. Son odeur agréable vient de ce que quelques ſoufres & quelques ſels de la fleur d'orange ſe ſont élevés avec l'eau & s'y ſont mêlés.

On doit choiſir la fleur d'orange blanche, belle, d'une odeur agréable &, nouvellement cueillie ; elle contient beaucoup d'huile exaltée, de ſel volatil & de phlegme.

Elle réjouit le cœur & le cerveau, elle fortifie l'eſtomac & aide à la digeſtion par ſes principes volatils qui diviſent & qui atténuent les parties groſſieres des alimens, raniment la

du ſang, & augmentent la quantité des

ſage immodéré de cette fleur échauffe ;
bile plus âcre, & peut cauſer par ce
différentes maladies.
eur d'orange convient en tout tems aux
nes âgées, aux phlegmatiques, aux mé-
ques, & à ceux dont l'eſtomac eſt foible,
igére qu'avec peine.

Eau de Fleurs d'Orange.

ez une poignée de fleurs d'orange, mêlez-
une pinte d'eau & un quarteron de ſucre ;
repoſer le tout pendant une demi-heure ;
enſuite votre eau d'un vaſe dans un autre
ce qu'elle ait pris le goût des fleurs d'o-
, mettez-la rafraîchir.

Conſerve de Fleurs d'Orange,

iez une demi-poignée de fleurs d'orange ;
s feüilles de leurs boutons & les coupez
rceaux ; faites cuire à ſoufflé une livre de
Quand il eſt cuit, ôtez-le de deſſus le
longez-y vos fleurs avec une cuiller ou
atule ; mêlez bien le tout afin que la fleur
ave également répandue ; remuez forte-
e ſucre autour du poëlon juſqu'à ce qu'il
ence à ſe prendre par deſſus, & forme
tite glace ; dreſſez alors votre conſerve
es moules. Quand elle eſt refroidie dans
oules, tirez-la pour vous en ſervir au

Autre façon.

ez de la fleur d'orange, ôtez-la de ſon
, pilez-en les feüilles ; faites cuire du
ſoufflé ; ôtez le de deſſus le feu, mettez-
leurs d'oranges pilées, & achevez votre
re comme la précédente.

Conſerve d'Eau de Fleurs d'Orange.

ſe fait de la même façon que les précé-

dentes ; mais il y faut mêler de l'eau de fleurs d'orange après la cuiſſon du ſucre. Il y en a qui préférent cette maniere, parce que cette eau s'incorpore mieux & que le relief en eſt plus fin.

Pâte de Fleurs d'Orange.

Prenez une livre de marmelade de pommes paſſée par le tamis, & une demi-livre de fleurs d'orange bien épluchée, pilée & cuite ; mêlez-la avec votre marmelade ; faites ſécher le tout dans un poëlon ; mêlez-y du ſucre, dreſſez votre pâte & la faites ſécher à l'étuve comme les autres.

ORGE, *Ordeum.* Il y a de l'orge blanc & de l'orge rouge, & de pluſieurs autres ſortes ſuivant les lieux. Ce blé eſt pointu par les deux bouts & aſſez gros vers le milieu ; il naît ſur une tige plus baſſe & plus frêle que celle du froment, & dont les feuilles ſont plus larges & plus rudes. L'épi qui le porte a une barbe plus longue & plus piquante ; on diſtingue ordinairement deux eſpeces d'orge ; l'une qui vient ſur des épis gros & courts, & l'autre ſur des épis plus minces & plus longs ; mais cette différence n'a rien d'eſſentiel pour la qualité du grain.

L'orge contient beaucoup d'huile & un peu de ſel eſſentiel.

Orge mondé.

Lorge ſe prépare de pluſieurs manières pour nous ſervir d'alimens. De toutes ces préparations la plus uſitée eſt l'orge mondé ; on prend de l'orge dépouillé de ſa peau, on le lave & on le nettoye bien, puis on le fait boüillir doucement avec de l'eau environ cinq ou ſix heures juſqu'à ce qu'il tombe en crême ; on y ajoute au commencement un peu de beurre bien frais, & ſur la fin un peu de ſel. C'étoit la

ptiſane

ſane des anciens où ils mettoient quelquefois net, l'huile & le vinaigre.

Quand on veut rendre l'orge mondé plus réable, on y met quelques amandes avec peu de ſucre, & ſi on veut qu'il rafraîiſſe, on y met des graines de melon & de ciouille.

L'orge mondé eſt une très-bonne nourriture, it pour les ſains, ſoit pour les infirmes. Il n'a en de viſqueux & de gluant; il paſſe aiſément, humecte beaucoup, il appaiſe la ſoif, il excite aucune flatuoſité & ne reſſerre point.

Orge paſſé.

On paſſe quelquefois l'orge mondé, & il eſt ors moins nourriſſant. Cette préparation orge s'appelle orge paſſé; on le fait quelquesis épaiſſir en le laiſſant davantage ſur le feu, alors il nourrit beaucoup plus, il rafraîchit & doucit.

On peut mêler du lait dans l'orge mondé, & n'en devient que plus agréable, mais il ne onvient pas alors dans la fievre.

On ne ſçauroit apporter trop de ſoin dans choix de l'orge; & comme il peut s'altérer ar le tems, il eſt bon de ſçavoir qu'entre difrens moyens dont on ſe ſert pour le conſerer, il n'y en a point de meilleur que d'y mêr des feuilles de laurier.

Quelque ſain que ſoit l'orge, quand on le répare ſelon la maniere que nous avons dite, s'en faut bien que le pain qu'on en fait le oit autant. Ce pain eſt pourtant rafraîchiſnt, mais il nourrit beaucoup moins que celui u blé.

ORTOLAN, *Hortulanus*, *Milliaria*, ou *Cynamus*: c'eſt un petit oiſeau plus petit qu'une

alouette, fort gras & dont le plumage eſt de différente couleur. Son bec & ſes pates tirent ſur le rouge. Il ſe nourrit de pluſieurs graines, ſur tout de millet, ce qui l'engraiſſe beaucoup. On le trouve dans les païs chauds, comme dans le Dauphiné, la Provence, le Languedoc, *&c.*

Sa chair eſt tendre, délicate, ſucculante & d'un goût exquis. Comme il y a peu d'humeurs viſqueuſes & groſſieres, & qu'il abonde en ſucs huileux & balſamiques & en ſels volatils, il paſſe pour reſtorant, fortifiant & nourriſſant. Les ſucs qu'il engendre ſont ſains. Il eſt facile à digérer, & convient à tout le monde.

Ortolan à la broche.

Vos ortolans à la broche bien plumés & trouſſés, bardez-les & les mettez à une petite brochette; attachez-les à la broche & faites rôtir. Quand ils ſont cuits, pannez-les, & ſervez chaudement avec un jus d'orange, ou verjus & ſel.

On peut les arroſer en cuiſant d'un peu de lard fondu, ou bien on les flambe.

Du reſte les ortolans s'aſſaiſonne comme les cailles. Voyez cet article.

OSEILLE, *Oxoſa*, plante aſſez connuë & fort employée parmi les alimens. Il y en a de trois eſpéces principales, la longue, la ronde & la petite. La longue & la ronde ainſi appellée à cauſe que les feuilles de l'une ſont longues, & celles de l'autre preſque rondes, pouſſe une tige haute d'un pied ou plus, ce qui, avec la grandeur de leurs feüilles, les a fait appeller grandes oſeilles. La petite, autrement nommée oſeille ſauvage, parce qu'elle croît dans les champs, au lieu que celle do

nous venons de parler, ſe cultive dans les jardins, n'eſt pas plus haute que la main, & a des feuilles fort petites en comparaiſon des deux autres. De ces trois ſortes d'oſeille il n'y a guere que les deux premieres qui ſoient en uſage parmi les alimens, la petite étant trop acide.

La grande oſeille, ſoit la longue ou la ronde eſt fort rafraîchiſſante; elle modére l'ardeur de la bile, appaiſe la ſoif, excite l'appétit, fortifie le cœur, réſiſte au venin & arrête le cours de ventre; mais il faut ſçavoir en faire uſage. Elle n'eſt bonne ſur les tables que mêlée dans les alimens, & qui voudroit la manger ſeule, ne manqueroit pas, s'il en mangeoit beaucoup, de ſe trouver conſidérablement incommodé par le ſel acide fixe qu'elle contient, qui venant à picoter rudement l'eſtomac, cauſeroit du déſordre dans la digeſtion; mais étant ſagement mêlée avec les alimens, elle ne peut faire que du bien, ſur-tout dans le tems où les humeurs fermentant plus que de coutume, ont beſoin de quelque correctif qui en calme la trop grande effervefſence; car c'eſt une des propriétés de l'oſeille de modérer le bouillonnement du ſang.

Nous remarquerons ici en paſſant que l'oſeille deſagace les dents, ce qui vient de ce que ſon ſel acide eſt tartareux, & reçoit dans les pores celui qui étoit entré dans les dents; enſorte que ce dernier fait alors un tout trop gros pour y pouvoir rentrer: mais il arrive auſſi quelquefois qu'elle les agace; c'eſt lorſque ſon acide ſe trouve d'une figure diſproportionnée avec les pores des dents.

Farce à l'oſeille.

On fait de la farce à l'oſeille, qu'on ſert ſous les œufs, ou qu'on employe pour farcir quel-

ques poiſſons, ou dont on fait purement un plat pour manger.

Prenez de l'oſeille que vous épluchez; lavez-la bien, faites-la amortir dans de l'eau; tirez-la & la faites égoutter; hachez-la enſuite, mettez-la dans une caſſerole avec de bon beurre frais, ſel, poivre, perſil, ciboules, & cerfeuil; laiſſez-la un peu mitonner, & ſervez avec un peu de muſcade rapée. On peut, ſi l'on veut y mettre un peu de crême naturelle pour l'adoucir.

Ragoût d'oſeille en gras.

Epluchez votre oſeille, ôtez-en les queuës, mettez-la dans l'eau boüillante; tirez-la enſuite & la mettez égoutter; preſſez-la bien, comme vous feriez des épinars; mettez-la dans une caſſerole, moüillez-la d'un coulis clair de veau & de jambon, avec ſel & poivre, & faites mitonner à petit feu. Votre ragoût étant mitonné, mettez-y un peu d'eſſence de jambon, & vous en ſervez pour toutes ſortes d'Entrées à l'oſeille.

Oſeille confite.

Prenez de l'oſeille, cerfeuil, poirée, bonne dame, pourpier, perſil, ciboules; mettez de ces herbes à proportion de leur force; après les avoir épluchées & lavées pluſieurs fois faites-les égoutter; hachés-les enſuite & les preſſez dans vos mains pour qu'il ne reſte pas tant d'eau. Mettez enſuite un bon morceau de beurre dans un chaudron, & vos herbes deſſus avec autant de ſel qu'il en faut pour les bien ſaler. Faites-les bien cuire à petit feu, juſqu'à-ce qu'il ne reſte point d'eau. Après qu'elles ſont un peu refroidies, mettez-les dans des pots bien propres. Moins l'on fait de conſommation de ces herbes, plus les pots doivent être petits, parce que quand ils ſont une fois entaſſés, les herbes ne ſe gardent tout au plus que trois ſemaines.

and les herbes ſont entierement refroidies es pots, faites fondre du beurre, & quand tiede, mettez-le ſur les herbes. Quand irre eſt bien pris, couvrez les pots de : ; mettez-les dans un endroit qui ne ni trop chaud ni trop froid, pour vous vir au beſoin, comme des herbes nou-, ſoit pour la ſoupe ſoit pour des farces.

BLIE, *Cruſtalum, Nebula Mellita*, pâtiſ-onde & deliée, qu'on fait avec une pâte & délayée avec du ſucre ou du miel, u de farine & de l'eau On a un fer fait ; on le fait chauffer, puis avec une cuil-ouche, on met un peu de cette pâte ſur qu'on ferme auſſitôt & qu'on met ſur le our faire cuire l'oublie. Quand elle eſt on la tire, & on la ſert toute ronde ou net.

ILLE, ou Oil, grand potage que l'on ſert igre ou bien en gras.

Oüille en gras.

ez toutes ſortes de bonne viande, bœuf nier, rouëlle de veau, morceau d'éclan-anards, perdrix, pigeons, poulets, cailles, rceau de jambon crud, de ſauciſſes, & un is; paſſez le tout au roux, & empotez : choſe ſuivant ce qu'il faut de tems uire; faites une liaiſon de votre roux que mettez auſſi; après l'avoir bien écumée mez de ſel, clous, poivre, muſcade, lre, gingembre, le tout bien pilé avec baſilic enveloppé dans un linge. Ajoutez-s ſortes d'herbages, & racines bien blan-comme oignons, porreaux, carottes, , racine de perſil, choux, navets & autres, quets. Il faut avoir des cuvettes ou autres propres à cela. votre potage étant bien mé, vous rompez des croûtes par mor-

ceaux & les faites mitonner du même boüillon bien dégraiſſé & de bon goût. Avant de ſervir, mettez-y encore beaucoup de boüillon toûjours bien dégraiſſé. Dreſſez vos volailles & autres viandes, & garniſſez de racines, ſi vous n'avez qu'un baſſin, ſinon ſervez ſans racines, mettant la cuvette ſur un plat d'argent, & une cuiller à pot d'argent dedans, avec laquelle chacun puiſe de la ſoupe quand l'ouille eſt ſur la table.

Autre maniére d'oüille en gras.

Prenez huit ou dix livres de tranches de bœuf du côté du cimier, avec un cartier de mouton bien dégraiſſé & deux noix de veau. Mettez le tout à la broche & le faites cuire à demi, & le mettez enſuite devant le feu dans une marmite pleine d'eau; faites boüillir à petit feu; écumez pendant deux heures en dégraiſſant toûjours. Couvrez enſuite la marmite, & laiſſez cuire tout doucement.

Mettez une dinde à la broche, un chapon & un canard, avec deux bonnes perdrix; quand ils ſont preſque cuits, retirez-les & les mettez dans votre marmite, & la laiſſez aller doucement. Aſſaiſonnez de ſel & d'un petit ſachet, c'eſt-à-dire mettez dans un morceau de linge, un peu de poivre long, ſix ou huit clous, une douzaine de grains de coriandre, le tiers d'une muſcade, un peu de baſilic, une gouſſe d'ail; pilez le tout dans votre linge, & le mettez dans la marmite; mettez-y de plus huit ou dix oignons, un paquet de carottes ou de panais, un de porreaux, racine de perſil, navets. L'on peut ajoûter quelques clous & quelques pois d'Eſpagne; recouvrez votre marmite & la laiſſez boüillir ſept ou huit heures à petit feu.

Prenez une livre & demie de jambon maigre,

coupez-le par tranches, faites-le cuire dans une caſſerole couverte, ſur un fourneau ; quand il eſt attaché moüillez-le de votre boüillon & le vuidez dans la marmite. Votre oüille étant cuite, ôtez la marmite du feu & la laiſſez repoſer un quart-d'heure. Paſſez votre boüillon au tamis, dégraiſſez-le bien, mitonnez-en des croûtes ; dreſſez enſuite ces croûtes dans un pot à oüille, mettez-y ce qu'il faut de boüillon & ſervez chaudement.

Oüille de ramereaux.

Retrouſſez proprement vos ramereaux ; faites-les blanchir à l'eau, & les empotez avec de bon jus ; mettez-y un paquet de porreaux coupés par morceaux, un bouquet de céleri & un paquet de navets, un d'autres racines, ciboules & un bouquet de fines herbes. Le tout étant cuit faites mitonner votre potage de même boüillon ; rangez vos ramereaux deſſus ; garniſſez le bord du plat de vos racines, jettez un bon jus de veau par-deſſus, & ſervez chaudement.

On peut en faire autant des cailles & de toutes ſortes de volailles.

Oüille en maigre.

Faites cuire toutes les eſpéces de racines dont on a parlé dans les potages précédens, dans de bon boüillon de purée ou moitié poiſſon. Quand elles ſont cuites, dreſſez votre oüille, pain de profitrole au milieu ; garniſſez les bords, de vos racines, & ſervez à l'ordinaire.

Oüille de ritz au blanc en gras.

Faites blanchir du ritz, & le mettez cuire avec de bon boüillon qui ne ſoit point coloré, & un bon morceau de lard ficelé. Quand votre ritz eſt cuit, mettez-y au moment que vous ſervez, un coulis blanc (Voyez au mot coulis ;

l'article coulis blanc) & ſervez dans un pot à oüille.

Oüille de ritz au blanc, en maigre.

Faites blanchir votre ritz, & cuire enſuite dans un bon boüillon avec un morceau de beurre Quand il eſt cuit, mettez dedans un bon coulis maigre. Pour faire ce coulis, hachez un brochet cuit, pilez-le avec quatre jaunes d'œufs durs, une mie de pain trempée dans du bouillon. Délayez le tout avec de la crême; paſſez le coulis à l'étamine pluſieurs fois, faites-le chauffer ſans boüillir, mettez-le dans le ritz & ſervez dans un pot à oüille.

Oüille de ritz au coulis d'Ecreviſſes en gras & en maigre.

Epluchez, lavez; faites blanchir votre ritz & cuire enſuite avec de bon bouillon & un morceau de lard ficelé. Avant de ſervir, mettez-y un bon coulis d'écreviſſes, fait à l'ordinaire. (Voyez au mot écreviſſes la maniere de le faire.)

Si c'eſt en maigre, au lieu de lard, mettez de bon beurre dans le ritz, moüillez-le de bouillon maigre; mettez-y un coulis maigre (Voyez au mot écreviſſes la manière de le faire.) & ſervez à l'ordinaire.

OUTARDE, *Otis*, c'eſt un oiſeau fort gros & fort grand, qui reſſemble beaucoup à l'oie. Son plumage eſt varié de différentes couleurs, le blanc, le noir, le brun, le gris & la couleur de roſe. Il a le bec long de trois pouces les jambes & la moitié des cuiſſes couvertes de petites écailles de figure hexagone. On trouve des outardes qui ont trois pieds de haut depuis le bec juſqu'aux ongles, enſorte qu'on peut regarder cet oiſeau comme le plus grand qui nous ſoit connu après l'autruche. L'outarde ne peut ſoutenir long-tems ſon vol, parce qu'elle

qu'elle a les ailes fort courtes à proportion de la groſſeur de ſon corps ; elle ne ſe perche jamais ſur les arbres, mais elle repoſe à plate terre dans les campagnes, où elle ſe plaît uniquement. On ne trouve jamais les outardes dans l'eau, à moins que les campagnes où elles vivent ne ſoient innondées. Elles pondent & couvent dans les blés, & s'il arrive par haſard que quelqu'un vienne à toucher leurs œufs, elles les abandonnent auſſitôt & vont faire ailleurs une nouvelle ponte. Elles vivent de grains & de fruits.

La chair de l'outarde eſt aſſez nourriſſante ; mais plus dure que celle de l'oie. Elle ne laiſſe pourtant pas d'être d'un bon goût, & même délicate quand l'outarde eſt jeune. Il faut la prendre en automne, ou en hiver. Comme elle eſt difficile à digérer, il faut la laiſſer mortifier aſſez long-tems. Les eſtomacs foibles doivent s'en abſtenir, ou n'en pas faire grand uſage.

On apprête les outardes comme les oies & les oiſons. On n'a qu'à conſulter ces deux articles.

Pâté d'outarde.

Abattez l'eſtomac de l'outarde, caſſez les os des cuiſſes ; lardez-les de moyen lard bien épais ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous entiers, muſcade rapée, laurier ; n'épargnez point le lard pilé & en bardes, parce que c'eſt un oiſeau fort ſec. Formez votre abaiſſe à l'ordinaire ; dorez le paté, & faites cuire pendant trois ou quatre heures.

P.

PAIN, *Panis.* C'eſt une préparation du grain qui fait l'aliment ordinaire de l'homme. Le pain eſt analeptique & cordial; tout le monde ſçait que le pain fait de fine fleur de farine eſt un remède très-énergique pour rétablir les forces perduës & altérées, ſi on le prend rôti & trempé dans de bon vin avec un peu de canelle ou de ſucre. C'eſt de tous les analeptiques celui qui eſt le plus propre pour ceux en qui il eſt à propos de ranimer les forces épuiſées par de grandes fatigues, ou par des hémorrhagies violentes & la ſuite d'une bleſſure.

Le pain ſe prépare avec du ſel & du levain, ou ſans cela. Les avantages du ſel & du levain ſont conſidérables; ces deux ingrédiens conſument tout ce qu'il y avoit d'impur, donnent à la farine une eſpece de cuiſſon anticipée, & à la maſſe une conſiſtance plus louable. Il eſt d'expérience que le pain ſans levain ſe digére plus difficilement que l'autre.

Le pain qui ſe fait de la partie la plus pure & la plus fine de la farine qu'on appelle ſiliginé, eſt le plus nourriſſant.

Le pain de ſemoule étant ſerré & compact, eſt ſurement de plus difficile digeſtion que le pain ſiliginé; mais le ſang qu'il forme eſt bon.

Le pain mêlé qui tient le milieu entre le pain ſiliginé & le pain de ſemoule, eſt le plus ſalubre, car il n'eſt point de dure digeſtion comme celui de ſemoule, & il ne fournit point une quantité exceſſive de nourriture comme le ſiliginé. Il a encore un avantage ſur ce dernier; c'eſt que comme il nourrit

moins, il donne moins lieu aux obſtructions.

Le pain de ſon eſt le moins nourriſſant ; il paſſe le plus promptement par le corps, & a le plus de matiere propre à l'entretien de la bile noire.

Le pain de froment, dit M. Andry, eſt le meilleur de tous, parce que les principes de ce grain ſont plus déliés, moins terreſtres, & par conſéquent plus faciles à digérer ; mais il faut que le froment ſoit d'une bonne terre, qu'il ſoit peſant, difficile à rompre, bien mondé & récent, ſans être trop nouveau. Le pain de blé trop nouveau eſt mal-ſain, & cauſe quelquefois des cours de ventre ; parce que les principes n'en ont pas été aſſez digérés & adoucis par la fermentation. Le grain trop vieux fournit une farine ſéche qui ne nourrit pas.

Le pain de froment convient à tout le monde, & principalement aux mélancoliques, parce que la plupart des autres grains renferment plus d'acide, enſorte que produiſant un chile plus aigre, ils ne peuvent qu'augmenter celui qui domine dans les mélancoliques.

Le pain d'orge eſt peſant ſur l'eſtomac, ce qui vient de ce que l'orge renferme dans ſa ſubſtance un acide aſſez fort avec des parties ſulfureuſes & terreſtres aſſez groſſieres.

L'orge contient dans ſon écorce un ſel ſalé qui le rend déterſif; mais au dedans il renferme beaucoup d'acide. On en peut juger par ce qui arrive à l'orgeat qui s'aigrit fort aiſément, & dont par cette raiſon le fréquent uſage doit être interdit à ceux qui ont beaucoup d'aigres dans l'eſtomac.

Le pain de ſeigle tient le milieu entre celui d'orge & de froment; il eſt aſſez bon aux bilieux, mais les mélancoliques n'en doivent uſer que rarement à cauſe de ſon acidité. On ſait

avec le ſeigle un pain fort blanc, dont les perſonnes même les plus délicates aiment à faire uſage ; on en mange principalement à l'entrée du repas pour tenir le ventre libre, & c'eſt une bonne pratique; on en fait auſſi un pain bis fort lourd qui empâte les dents & qui cauſe une grande peſanteur dans l'eſtomac de ceux qui menent une vie ſédentaire. Ce pain cauſe beaucoup d'obſtructions & produit des ſucs groſſiers & mélancoliques; le pain moitié ſeigle & moitié froment eſt meilleur pour la ſanté que le pur ſeigle.

Le pain de ſarazin nourrit peu, mais pourtant un peu plus que celui de ſeigle dont il approche fort ; il n'eſt pas ſi lourd, & il ſe digére plus facilement.

Le pain d'avoine eſt fort lourd, peu agréable, mais fort nourriſſant.

Le pain de millet eſt encore plus lourd & moins agréable, mais il eſt nourriſſant.

Tous les autres pains faits de ritz, de pavis, de blé barbu, d'épautre & autres grains dont l'uſage n'eſt pas ordinaire, ſont fort difficiles à digérer, & n'ont pas à beaucoup près auſſi bon goût que le pain ordinaire.

Le pain qui ſe fait avec des chataignes qu'on a fait ſécher ſur des claies, & qu'on a réduites enſuite en farine, eſt auſſi très-lourd & difficile à digérer : il n'y a qu'un eſtomac limouſin qui puiſſe s'en accommoder.

Tout pain de froment, d'orge, de ſeigle, *&c*, abonde en parties ſulfureuſes & acides volatiles, ainſi qu'on le voit par la diſtilation. Les parties acides ſurtout s'y font connoître par les aigreurs que l'on reſſent dans l'eſtomac lorſqu'on a mangé trop de pain, & par l'aigreur que la pâte contracte quand on la garde quelque tems. C'eſt cet aigre dominant qui fait que la réplétion de pain eſt ſi dangereuſe ; en effet, l'excès de pain

produit des crudités acides, qui en paſſant dans le ſang, ſont capables de l'épaiſſir & d'en retarder la circulation.

Le pain pour être bon doit avoir ſuffiſamment fermenté, parce que dans la fermentation ſes principes ſe diviſent, ce qui le rend d'une plus facile digeſtion; mais il ne faut pas non plus qu'il ait fermenté trop long-tems, car alors les ſels trop exaltés le rendent trop aigre, comme il arrive ſouvent.

Quand il a reçu la fermentation néceſſaire, il eſt léger & bien troué, parce qu'alors les humidités aïant été rarefiées, en ont dilaté les parties; mais s'il a trop fermenté, ces mêmes parties ſe briſent & ſe diviſent à un point qui les empêchant de ſe ſoutenir les unes & les autres, les fait affaiſſer; enſorte qu'on y remarque preſque point d'ouverture.

Le pain pour ſe digérer aiſément, ne doit point être gras & pâteux; il faut prendre garde auſſi qu'il ne ſoit pas trop friable, ce qui vient toujours de ce qu'il n'a pas bien fermenté, ou de ce qu'il eſt trop cuit, ou de ce qu'il n'a pas été aſſez paitri.

Le défaut de la fermentation le rend trop friable, parce que les principes n'aïant pas été diviſés & aſſez mêlés, n'ont pu s'unir aſſez étroitement; il eſt trop friable encore pour avoir été trop cuit, parce que la trop grande cuite en fait évaporer ce qu'il contient de plus volatil, enſorte qu'il n'y reſte que les parties terreſtres & ſalines fixes. Il eſt tout de même trop friable pour n'avoir pas été aſſez paitri, parce qu'alors les parties de la farine faute d'être aſſez incorporées les unes dans les autres, ſe touchent trop ſuperficiellement. Or le pain qui a l'un de ces trois défauts, ſe digére avec beaucoup de peine.

Le pain coudé n'eſt pas plus ſain que le pain

friable, celui-la n'étant coudé que pour avoir été ou mal paîtri ou mal levé, ou ſurpris par une trop grande chaleur.

La trop grande chaleur fait couder le pain, parce que les humidités qui ſont alors portées de la croûte inférieure à la ſupérieure, ne pouvant trouver dans celle-ci qui s'eſt trop promptement durcie par le feu une libre ſortie, ſont renvoyées au bas où elles s'affaiſſent ſur la croûte à meſure qu'elle ſe refroidit.

Le pain ſe coude quand il eſt mal paîtri ou mal levé, parce qu'alors les pores du pain ne ſont pas aſſez ouverts pour permettre à l'humidité ſuperflue de s'échaper aiſément.

Le pain de ſeigle eſt ſujet à ſe couder, parce qu'étant plus groſſier il réſiſte davantage au mouvement de la fermentation; ce qui eſt cauſe que les humidités s'échapant avec peine, ſe rabattent ſur la croûte d'en bas.

Le pain un peu raſſis ſe digére mieux que celui qui ſort du four, parce que le premier ſe mache mieux, au lieu que le dernier fait une maſſe pâteuſe que les dents ont peine à digérer, & ſur laquelle les levains de l'eſtomac ne font que gliſſer. Le pain tendre de vingt-quatre heures eſt le meilleur; il eſt vrai que celui qui eſt ſec fait exprimer plus de ſalive en froiſſant davantage les glandes ſalivaires; mais comme on ne le mache jamais ſi bien, il ſe digére moins facilement.

On mange dans pluſieurs endroits du pain très-vieux ſurtout en Norwege; pour celui dont nous nous ſervons n'eſt bon que lorſqu'il eſt récent, ſans quoi il perd la meilleure partie de ſes ſoufres & de ce qu'il avoit de plus volatil; ce qui le rend lourd ſur l'eſtomac & de très-difficile digeſtion.

C'eſt pour cette raiſon que le pain reçuit n'eſt ja

mais ſi bon, parce que cette ſeconde cuite n'y laiſſe que le plus terreſtre.

On paîtrit le pain avec de l'eau, & quelquefois avec du lait; mais le lait le rend facile à s'aigrir & capable par conſéquent de cauſer beaucoup d'obſtructions.

Il y a des perſonnes qui préférent la mie à la croûte, d'autres la croûte à la mie; ſur quoi il faut remarquer que les particules ſalines du pain ſont moins éxaltées dans la mie, parce qu'elle a moins éprouvé la chaleur du four, & que pour la même raiſon la mie renferme plus de parties balſamiques; la croûte étant l'effet de la trop grande évaporation des parties aqueuſes, ſulfureuſes & acides volatiles; d'où il eſt facile de conclure qu'il eſt mieux de ne ſe point ſervir de la mie ſéche, qui ſe digére plus difficilement, ni de la croûte ſeule qui deſſéche, à moins qu'on ne ſoit replet & qu'on ait beſoin d'un régime deſſéchant, & qu'on doit manger la croûte avec la mie.

On mange à Paris de pluſieurs ſortes de pains, dont le meilleur eſt celui de Goneſſe, non à cauſe de la qualité de l'eau du pays, comme pluſieurs ſe l'imaginent; mais parce qu'il eſt mieux paîtri, & qu'on ſçait le faire lever avec peu de levain, & que le blé dont on le fait eſt mieux préparé.

Maniere de bien faire le pain.

Pour bien faire le pain on doit premierement mêler une ſuffiſante quantité de levain avec la farine. Ce levain eſt pour l'ordinaire une pâte aigrie, qui étant compoſée de ſels volatils acides agite & diviſe les parties inſenſibles de la farine par une fermentation qu'elle y excite, & rend le pain plus léger, plus poreux, & plus facile à digérer

En ſecond lieu on doit obſerver le degré de

chaleur de l'eau que l'on verſe ſur la farine ; car ſi l'eau étoit trop froide, la fermentation ne ſe feroit qu'imparfaitement ; ſi au contraire elle étoit trop chaude, la matiere fermentant trop vite & avec trop de violence, pourroit ſe corrompre & devenir aigre.

En troiſiéme lieu, il faut bien paîtrir la pâte pour la mêler exactement avec le levain, & de plus pour aider par ce moyen au mouvement intérieur de ſes parties inſenſibles.

En quatriéme lieu, il faut la laiſſer quelques heures dans un endroit modérément chaud, afin qu'elle puiſſe aſſez fermenter & gonfler ; mais ſi elle reſtoit trop long-tems dans cet état ; les ſels acides de la farine s'élévant conſidérablement au deſſus des autres principes, & ſe débarraſſant des parties huileuſes qui les retenoient, rendroient dans la ſuite le pain aigre.

Enfin il eſt néceſſaire de faire attention au degré de chaleur qu'on employe pour faire cuire le pain ; car ſi la chaleur eſt trop forte, il ſe durcit ; ſi elle eſt trop foible il reſte pâteux, peſant ſur l'eſtomac, & difficile à digérer.

On fait à Paris différentes ſortes de pains, comme les pains à la Reine, les pains Molets, le pain à la Montauron, les pains de Ségovie, de Gentilli & de Condition, les pains à la Mode.

On met du lait dans les pains à la Mode, à la Montauron, à la Ségovie, & ils n'en ſont que moins ſains, comme nous l'avons dit ci-devant.

On employe du ſel & de la levure de biere pour le pain à la Reine, du beurre pour le pain de Gentilli ; & pour tous ſes pains la pâte eſt plus molle & plus levée.

Le pain à chanter n'eſt autre choſe que du pain ſans levain.

PAIN béni & Brioches. Pour faire du pain béni, Prenez le quart d'un boiſſeau de la plus belle fleur de froment pour faire le levain, que vous détremperez avec de la biere & de l'eau chaude. Vous le laiſſerez revenir dans une jatte de bois que vous aurez fait chauffer, & qu'il faudra bien couvrir en hiver. Pendant qu'il reviendra détrempez les trois autres quarts de fleur avec de l'eau fort chaude ; mettez-y un quarteron de ſel, une livre de beurre frais & un fromage mou. Deux heures après vous rafraîchirez le levain avec cette derniére pâte. Vous le mettrez encore une fois repoſer dans la jatte, & quand il ſera revenu, mêlez bien & incorporez le tout enſemble ; façonnez-le ſur la pelle avec laquelle vous voulez l'enfourner, & l'y laiſſez bien revenir. Quand il ſera prêt, dorez-le ſimplement avec des œufs battus ſans eau, & le faites cuire le four bien bouché.

Pour faire le plus délicat, que l'on appelle *du Couſin* ; d'un boiſſeau de fleur, prenez le demi quart pour le levain, & détrempez le reſte de la pâte avec trois livres de bon beurre deux fromages mous, & un demi quarteron d'œufs. Si la pâte eſt trop liée, mettez-y de bon lait ; faites le levain à deux fois ; le reſte comme on vient de le dire.

Il eſt bon de faire des eſſais, c'eſt-à-dire de mettre quelques petits morceaux de pâte au four, afin que s'il manque quelque choſe, on puiſſe y ſuppléer avant de façonner le tout.

Il faut remarquer encore que le four ne doit pas être ſi chaud pour le pain délicat que pour le pain ordinaire ; parce qu'il faut une chaleur moins forte pour perfectionner la cuiſſon du premier.

On fait diverſes Entrées qu'on appelle pain ;

comme pain d'Eſpagne, pain au Jambon, &c. Voici la maniere de les faire.

Pain d'amandes & de piſtaches, ou à la Hollandoiſe.

Prenez une demi-livre d'amandes douces & un quarteron de piſtaches; pilez-les dans un mortier avec du citron confit; ajoûtez-y une demi-livre de ſucre. Quand le tout eſt bien pilé, mettez-y ſept jaunes d'œufs frais; fouettez-en les blancs; mêlez bien le tout enſemble; frotez un plat de beurre, dreſſez votre pâte deſſus, uniſſez-la; faites cuire au four & ſervez glacé.

Pain à la Baviere ou à la crême.

Faites une crême épaiſſe, avec farine, huit jaunes d'œufs, la moitié d'un citron confit, une partie coupée par tranches, & l'autre hachée bien fin, de la conſerve de fleurs d'orange écraſée, de la crême & du ſucre. Faites-la cuire ſur le feu; ayez un pain rond d'une livre, chapelé; ôtez-en un morceau par-deſſous pour en tirer toute la mie; mettez-le enſuite tremper dans du lait & du ſucre, égouttez-le & le rempliſſez avec de la crême; remettez le morceau que vous en avez ôté; mettez un peu de crême au fond d'un plat, dreſſez le pain deſſus, couvrez-le par-tout de crême bien unie; le citron confit coupé en tranches par-deſſus; glacez-le de ſucre, & mettez cuire au four. Quand il eſt cuit ſervez chaudement.

L'on fait de petits pains à la crême de la groſſeur d'un œuf; quand ils ſont bien chapelés faites-y un petit trou par-deſſous; ôtez-en la mie, rempliſſez-les de la crême marquée ci-deſſus; remettez-y le morceau, ficelez-les, faites les tremper dans du lait, & quand ils ſont égouttés, faites-les frire dans du ſain-doux ou

re affiné. Quand ils ſont bien colorés ; celez-les, rapez du ſucre par-deſſus, gla- les avec la pelle rouge & ſervez chaude- it pour Entremets ou pour garniture.

Pain au ſang en crépine.

oncez une caſſerole de bardes de lard & d'une ine. Mettez dans une pinte de ſang une livre lemie de panne bien hachée, perſil, cibou-, champignons, une pointe d'ail, quelques ions cuits, le tout haché bien menu, ſel pices. Verſez le tout dans la crépine, cou- de la crépine & de bardes de lard ; faites e à petit feu à la braiſe, & ſervez avec une ne eſſence.

Pain d'Eſpagne.

renez des eſtomacs de perdrix bien hachés ne poignée de piſtaches échaudées ; pilez le tout dans un mortier ; ajoûtez trois ou tre jaunes d'œufs, ſuivant la grandeur de re plat, & de bon jus de veau, le tout bien yé dans le mortier, & paſſez à l'étamine. ſez le tout dans un plat, mettez-le ſur des dres chaudes, avec un couvercle de tourtiere -deſſus, feu deſſus & deſſous, juſqu'à ce qu'il bien pris, & ſervez chaudement.

Pain en côtes de melon en gras.

renez un pain d'une demi-livre, ôtez en la par-deſſous & le rempliſſez d'un ſalpicon. oyez ce mot.) Rebouchez le pain du même rceau. Mettez au fond d'un plat un peu de lis & du parmeſan rapé ; dreſſez le pain ſus, mettez autour cinq ou ſix queuës de uton cuites à la braiſe, le gros de la queuë rs le fond du plat ; mettez entre les queuës s oignons blancs cuits avec du bouillon & peu d'anis ; mettez-en un au-deſſous pour re la pointe. Arroſez le tout avec du coulis ;

poudrez de parmeſan, faites glacer dans le four, & ſervez à courte ſauſſe.

Pain en côtes de melon en maigre.

Prenez un petit pain d'une demi livre, ôtez en la mie; paſſez-le dans le beurre & le rempliſſez d'un ragoût de laitances. (Voyez au mot *Laitance* la maniere de faire ce ragoût.) Mettez du coulis dans le fond d'un plat, le pain deſſus; garniſſez le deſſus du pain de rougets cuits dans un court-boüillon; mettez des oignons cuits dans les intervalles, du coulis par deſſus; pannez de mie de pain, faites prendre couleur au four, & ſervez avec une eſſence.

A la place d'oignons on peut mettre des filets de ſoles d'anguilles, ou d'autres poiſſons.

Pain à la Miſſiſipi.

Prenez un pain bien rond ſans baiſure, ôtez-en la mie, par une ouverture faite en-deſſous, farciſſez le d'un bon ragoût, comme de cailletaux, tourtereaux, pigeonneaux, huitres, petits œufs, crêtes, truſes, mouſſerons, montans de cardes. (Voyez ſous les articles particuliers la maniere de faire ces différens ragoûts.) Fermez enſuite le pain avec le meme morceau que vous en avez ôté; ficelez-le & le mettez tremper une heure dans du lait; égouttez-le, farinez-le, & le faites frire de belle couleur; dreſſez-le dans un plat.

Ayez des ris de veau piqués de lard & de jambon; faites-les cuire & glacer comme des fricandeaux; arrangez-les autour du pain, jettez leur ſauſſe deſſus, & ſervez pour Entrée.

Pain à la Montmorency.

Prenez des membres de volailles, de perdreaux ou de bécaſſes, que vous couperez en petits; faites-les mariner avec de l'huile fine, ſel, gros

vre, perſil, ciboules, champignons, une nte d'ail, échalottes, le tout haché très-fin. ttez auſſi quelques zeſts de jambon; arrangez s ces filets les uns ſur les autres en façon de its pains. Foncez une caſſerole de tranches de au & de jambon; mettez deſſus les petits pains ec leur marinade; couvrez-les de bardes de d & les faites cuire à petit feu. Quand les its pains ſont cuits, dreſſez-les dans un plat; ttez deux cuillerées de coulis dans la caſſe-le, avec un peu de réduction; faites boüillir urdégraiſſer, paſſez la ſauſſe au tamis, mettez-un jus de citron, & ſervez ſur les petits ins.

Pain de Choux, voyez *Choux*.

Pain de Veau, voyez *Veau*.

Pain au Jambon, voyez *Jambon*.

Pain de Perdrix, voyez *Perdrix*.

Pain à la Crême, voyez *Crême*.

Pain aux Mouſſerons; voyez *Mouſſeron*.

Pain aux Champignons, voyez *Champignons*.

Pain aux truſes, voyez *Truſe*.

Pain aux Morilles, voyez *Morille*.

PALAIS DE BOEUF. On les apprête de lufieurs façons, dont voici les plus ordinaires.

Palais de bœufs en menus-droits.

Quand ils ſont bien nettoyés, faites les cui-e dans l'eau; ôtez enſuite les peaux & les oupez par filets. Paſſez de l'oignon ſur le feu vec un morceau de beurre; quand il eſt à moitié uit, mettez-y les palais & moüillez votre agoût de bon boüillon & un peu de coulis; joûtez-y un bouquet garni avec bons aſſaiſon-emens. Votre ragoût bien dégraiſſé & la ſauſſe ez réduite, mettez-y un peu de moutarde & ervez pour Hors-d'œuvre.

Autre Hors-d'œuvre de palais de bœuf.

Vous pouvez encore les ſervir entiers ſur le

les avoir épluchés, coupez-les de la
de la largeur du doigt ; faites-les m
ſel, poivre, une gouſſe d'ail, du
peu de bouillon, un morceau de b
de farine, une feuille de laurier, u
girofle ; faites tiédir la marinade ; m
les palais de bœuf pendant deux ou
retirez-les enſuite, eſſuyez-les
avoir farinés, faites-lez frire,
perſil frit.

Alumettes de palais de bœ

Faites cuire deux palais de bœ
après les avoir épluchés, coupez
des alumettes ; faites-les mariner av
un peu de ſel, perſil en branches
entieres. Quand ils ont pris goût
égoutter ; trempez-les dans une pâte
la farine, une cuillerée d'huile fine,
fin, le tout délayé avec de la biere, j
la pâte ait la conſiſtance d'une c
Faites frire enſuite vos palais de b
& ſervez chaudement.

Palais de bœuf au parmeſ

aſſaiſonnez de gros poivre & d'un peu de ſel. Quand la ſauſſe eſt preſque réduite, mettez dans le fond d'un plat du parmeſan rapé, le ragoût de palais de bœuf par-deſſus; couvrez de parmeſan rapé, faites-le glacer au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, & ſervez de belle couleur.

Palais de Bœuf en riſſoles.

Faites cuire deux palais de bœuf dans de l'eau, coupez-les en dés; paſſez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, ſel & poivre; mettez-y une pincée de farine & moüillez avec du boüillon, un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de réduction & deux cuillerées de coulis; faites boüillir le ragoût à petit feu juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit réduite; dégraiſſez-la, laiſſez refroidir votre ragoût.

Faites une pâte briſée, mettez deſſus de petits tas de votre ragoût; moüillez le tout avec de l'eau & un doroir; recouvrez de même pâte, ſoudez bien les deux pâtes enſemble avec le doigt; coupez-les avec une vuidelle, faites les frire de belle couleur, & ſervez pour Hors-d'œuvres.

Palais de Bœuf en hatelette.

Les palais cuits comme on l'a dit, coupez-les en petits quarrés larges d'un pouce; coupez autant de morceaux de petit lard, paſſez-les enſemble dans une caſſerole avec un morceau de beurre, perſil, ciboules champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; mettez-y une pincée de farine; moüillez d'un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis un peu de réduction; faites cuire le ragoût à petit feu ſans le dégraiſſer. Quand il eſt cuit, la ſauſſe réduite, mettez-y quatre jaunes d'œufs

cruds pour liaiſon ; faites lier ſur le feu ſans bouillir, preſſez-y un jus de citron ; enfilez-les enſuite dans des hatelettes ou brochettes, un morceau de palais de bœuf, enſuite un morceau de petit lard ; continuez de même juſqu'à la fin ; trempez-les dans leur ſauſſe, pannez-les de mie de pain, faites-les griller de belle couleur & ſervez à ſec.

Palais de Bœuf à la tartare avec une ſauſſe piquante.

Faites cuire trois palais de bœuf dans de l'eau avec ſel, poivre, oignons, clous de girofle, ail, racines. Quand ils ſont bien cuits, retirez-les & les laiſſez refroidir ; coupez-les par la moitié après les avoir bien épluchés ; faites-les mariner avec de l'huile fine, ſel, fines épices, perſil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché très-fin ; trempez-les dans leur marinade, pannez-les de mie de pain, faites-les griller de belle couleur en les arroſant de tems en tems du reſte de leur marinade. Quand ils ſont grillés, ſervez-les avec une ſauſſe piquante. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de faire la ſauſſe piquante.)

Palais de Bœuf à la cendre.

Faites cuire vos palais de bœuf à moitié dans de l'eau ; tirez-les enſuite & les parez ; foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon ; arrangez deſſus les palais de bœuf ; ajoutez une douzaine de petites truſes entieres bien pelées & bien lavées, avec un peu de lard fondu, un bouquet de perſil, ciboules, une pointe d'ail, trois clous de girofle, ſel & gros poivre ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braiſe. A moitié de cuiſſon mettez-y un verre de vin de Champagne bouilli & écumé, & achevez de faire cuire. Retirez enſuite les palais & les truſes ; dreſſez-les dans un plat, mettez dans la caſſerole deux

fleux cuillerées de coulis, faites boüillir la ſauſſe pour la dégraiſſer; paſſez-la au tamis, faites-la réduire ſi elle ne l'eſt point aſſez & ſervez ſur les palais de bœuf & les truſes.

Palais de Bœuf au gratin.

Epluchez vos palais de bœuf & les faites cuire avec du boüillon, & quand ils ſont refroidis coupez-les en filets; paſſez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre & deux oignons; coupez en filets une tranche de jambon, moüillez-les de boüillon & de jus, & liez avec du coulis; mettez-y un bouquet, faites-les boüillir une heure; dégraiſſez-les; avant de ſervir; mettez-y de la moutarde & ſervez ſur un gratin; mettez au fond d'un plat du foie de volaille haché, du lard rapé, perſil, ciboules, champignons, ſel, poivre, deux jaunes d'œufs pour liaiſon; mettez le plat ſur la cendre chaude. Quand le gratin eſt attaché, égouttez la graiſſe & ſervez deſſus les palais de bœuf.

L'excès ſeul des aſſaiſonnemens, le lard fondu ou la graiſſe peuvent rendre tous ragoûts peu ſains.

Palais de mouton au gratin.

Prenez des palais de mouton bien propres que vous faites cuire dans une braiſe blanche; arrangez-les ſur un gratin de foies gras, une truſe dans le milieu du plat, de petits oignons dans les intervalles des palais, un cordon de petites truſes autour du plat ſur le gratin, & le faites attacher; quand il eſt attaché vous l'égouttez; mettez deſſus une eſſence relevée de bon gout, & ſervez chaudement

Les palais de veau & de bœuf ſe ſervent de même, les pieds d'agneau auſſi.

Palais de mouton au gratin d'une autre façon.

Ayez des palais de mouton cuits dans une

braiſe de bon goût; faites attacher une farce à moitié dans un plat; arrangez les palais deſſus, & entre deux palais mettez de petites truſes, des olives tournées, de petits œufs, des champignons & un cordon autour de cette garniture; faites attacher le tout; avant de ſervir égouttez la graiſſe, mettez une eſſence claire, jus de citron & ſervez.

Les palais de bœufs en filets de même.

Palais de Mouton roulés, frits & en beignets.

Faites cuire vos palais de mouton dans une bonne braiſe; quand ils ſont froids, fendez-les bien mince, étendez deſſus un peu de farce faite exprès bien mince auſſi, frotez d'un œuf battu & roulez; trempez-les dans une pâte au vin de Champagne, faites les frire de belle couleur, & ſervez ſur du perſil frit.

Les palais de bœuf ſe font de même; on peut auſſi les mettre au gratin ou avec une ſauſſe deſſous, mais étant roulés & pannés, grillés, ou à la broche, bardez en caille.

PANNACHE DE PORC. Faites cuire des oreilles de cochon comme les pieds de cochon à la ſainte menehould; pannez-les pour les griller; & les ſervez à ſec pour Entremets.

Ou bien ſi vous voulez les ſervir pour Hors-d'œuvres, mettez deſſus une ſauſſe-Robert. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire.)

PANADE. Eſpece de ſoupe ou de potage fait de pain cuit & imbibé dans le jus de viande; on en fait auſſi avec du beurre, du ſel & de l'eau. La panade eſt un potage fait à la hâte; on fait ſouvent des panades pour les Convaleſcens, elles ſont nourriſſantes; on en donne aux petits enfans ſevrés en guiſe de boullie.

PANAIS, *Paſtinaca*. Le panais eſt une racine que tout le monde connoit; elle eſt groſſe & pénétre fort avant dans la terre, peu bran-

iuë ; blanche au dedans , & d'un goût fort ;réable.

On fait un grand uſage des panais dans les iſines. Ils ſont agréables au goût, & nourriſ-.ns ; mais un peu flatueux.

L'odeur & le goût du panais , dit J. Bauchin :ouve qu'il poſſéde une qualité inciſive , attéuante , déterſive , & d'éſopilative.

Le peuple d'Angleterre , dit Ray , croit que :s panais , qui ont paſſé un an entier dans la :rre , cauſent le délire & la folie.

On diviſe les panais en deux eſpèces , l'une altivée , & l'autre ſauvage ; la premiere qui ſt plus groſſe , plus charnuë & plus tendre, ſt la meilleure à manger ; l'autre qui eſt plus ienuë , plus dure , eſt plus ligneuſe , & la moins ine. Elles ſont l'une & l'autre d'une longueur iédiocre, d'une odeur qui n'eſt point déſagréable, : elles ont au milieu un petit nerf qui s'étend iſqu'à leur extrémité.

La plante qu'elles produiſent conſiſte en une tige reuſe & ramuë , haute de trois pieds, groſſe, canellée , dont les branches ſont garnies de feuilles mples, compoſées d'autres feuilles aſſez ſemblales à celles du frêne , rangées comme par paire long d'une groſſe côte , avec cette différence ue celles du panais ſauvage ſont plus petites.

Ces racines ſont moins venteuſes que les avets ; on les mange dans le potage ou apprêtées part avec du beurre : mais il faut prendre arde de les trop aſſaiſonner ; car elles ſont par lles-mêmes fort inciſives ; enſorte que le grand ſſaiſonnement peut les rendre fort dangéreuſes la ſanté. Elles ne conviennent qu'aux tempéramens froids & pituiteux.

Quelques-uns prétendent que l'uſage des anais eſt bon pour augmenter le lait aux nources, & pour procurer la fécondité aux femmes ;

mais ces faits-là ne ſont pas bien certains.

PANIS ou *Panic*, *Panicum*, eſpéce de grain. Il eſt ſemblable au millet, par le chaume, la feüille & la racine. La différence eſt dans l'épi; le panis l'a long d'un pied, fort ſerré & garni d'une grape fort épaiſſe qui a pluſieurs grains velus. Il y en a une eſpece dont les grapes ſortent un peu en déhors, comme s'il y en avoit pluſieurs.

Le panis a à peu près les mêmes vertus que le millet. Il nourrit peu; on en fait du pain. (Voyez au mot *Pain*.) On en fait auſſi du gâteau. On le mange en tourte & ainſi que le ritz. Pour cela on l'écraſe ſous une meule de pierre, & pour lors on l'appelle du panis pilé. De quelque façon qu'on l'apprête, c'eſt un mauvais mets.

PANNE, *Pingué omentum*. Graiſſe de cochon qui s'attache particuliérement au ventre. On la coupe par petits morceaux, pour en faire des ſauciſſes, du boudin. Elle entre auſſi dans différentes farces. Enfin on en fait du ſain-doux. Elle a les propriétés des autres graiſſes.

PASSOIRE, uſtenſile de cuiſine. C'eſt un vaiſſeau profond de cuivre ou d'étein, percé de petits trous qui ſert à paſſer les choſes liquides dont on a beſoin. Il y a auſſi des paſſoires de terre qui ſont très-propres.

PASTILLES DE BOUCHE. Pilez une livre de ſucre royal dans un mortier avec douze grains de muſc; paſſez-le enſuite au tamis de crin, repilez ce qui eſt reſté, paſſez-le de nouveau, continuez la même opération juſqu'à ce que tout ſoit paſſé; mettez enſuite détremper dans de l'eau de fleurs d'orange une petite poignée de gomme adragante & l'y laiſſez pendant vingt-quatre heures; paſſez-la enſuite dans un linge, mettez votre gomme dans le ſucre en

poudre, y ajoutant deux gros d'eſſence d'ambre; maniez bien le tout enſemble pour former la pâte; applatiſſez-la avec un rouleau, taillez vos paſtilles à votre fantaiſie, & les mettez à meſure ſécher ſur du papier à l'air; ſi c'eſt en été, couvrez-les d'un autre papier pour les garantir des mouches; il ne faut point les ſerrer qu'elles ne ſoient ſéches.

Les moules dont on ſe ſert pour tailler les paſtilles ſont de fer-blanc; ils ſont faits comme ſi c'étoit un cornet ou étui à mettre le doigt, de ſorte qu'appuyant par un bout ſur la pate qui eſt mince, en tournant le moule la paſtille demeure dedans, & en ſoufflant par l'autre bout, elle ſort de ce moule.

PATE DE FRUITS. Les pâtes de fruits ſont d'un grand ſecours pour les deſſerts dont elles ſont un des principaux ornemens; elles ont différentes vertus, ſelon la différente nature des fruits; on trouvera ſous les articles particuliers la maniere de faire les différentes pâtes.

Pâte de Prunes, voyez *Prune.*
Pâte d'Abricots verts, voyez *Abricot.*
Pâte d'Amandes vertes, voyez *Amande.*
Pâte de Citrons, voyez *Citron.*
Pâte d'Oranges, voyez *Orange.*
Pâte de Poires, voyez *Poire.*
Pâte de Ceriſes, voyez *Ceriſe.*
Pâte de Groſeilles rouges, voyez *Groſeille.*
Pâte de Framboiſes, voyez *Framboiſe.*
Pâte d'Abricots mûrs, voyez *Abricots.*
Pâte de Peches, voyez *Péche.*
Pâte de verjus, voyez *Verjus.*
Pâte de Coins, voyez *Coin.*
Pâte de Pommes, voyez *Pomme.*
Pâte de Fleurs de Violette, voyez *Violette.*
Pâte de Fleurs d'orange, voyez *Orange.*

Pâte de Genes.

Prenez des coings bien mûrs, ôtez en le coton avec un linge, faites-les cuire à grande eau. Quand ils ſont cuits, mettez-les dans l'eau fraîche; pelez-les enſuite, choiſiſſez les plus cuits qui ne ſoient ni rouges ni pierreux; paſſez-les au tamis & faites cuire du ſucre à ſoufflé. Quand il eſt cuit, jettez vos coins dedans, délayez le tout enſemble, & le mettez refroidir dans une terrine.

Lorſque votre pâte ſera froide, dreſſez la proprement ſur des feuilles de fer-blanc ou ſur des ardoiſes, ou même dans des moules de fer-blanc faits exprès; faites-la ſécher à l'étuve, & la ſervez comme les autres pâtes.

Pour bien faire cette pâte, il faut environ trois quarterons de ſucre ſur unelivre de coings; quand on y en mettroit une livre elle n'en vaudroit que mieux.

Pâte contrefaite.

Pour contrefaire toutes ſortes de pâtes, prenez de la marmelade de pommes de reinette paſſée de même que pour faire de la pâte de pommes.

Pâte de Ceriſes contrefaite.

Prenez de la marmelade de pommes, mettez-la dans un poëlon & la faites ſécher de même que ſi vous vouliez faire de la pâte de pommes; mais au lieu de ſucre mettez ſur une livre de marmelade environ trois quarterons de ſyrop dans lequel on aura confit des ceriſes ſéche; faites-la encore ſécher une fois juſqu'à ce qu'elle ne tienne plus au fond du poëlon; dreſſez-la ſur des ardoiſes en forme de ceriſes en y mettant des queues, ou comme de la pâte de ceriſes, ou en telle autre façon qu'il vous plaira; faites-la ſécher à l'étuve comme les autres pâtes.

On peut contrefaire de même tous les autres fruits par le moyen du ſyrop de ces mêmes

s que l'on veut contrefaire, en mettant à
ue ſorte les queuës qui lui ſont propres, &
ouleurs comme on va le dire.

Couleur pour les pâtes contrefaites.

Couleur rouge.

enez de la cochenille, de l'alun & du criſ-
ineral autant de l'un que de l'autre ; pilez le
enſemble dans un mortier juſqu'à ce qu'il
réduit en poudre ; délayez-le alors avec un
de verjus, paſſez-le dans un linge blanc ;
ez-en la liqueur qui en ſortira & la mêlez
ni votre marmelade en même tems que
; y mettrez du ſucre ou le ſyrop.
lettez-en plus ou moins ſelon la couleur que
; déſirez, pâle ou vive.

Autre façon.

oyez du cinabre dans un mortier avec un
d'eſprit de vin, juſqu'à ce qu'il ſoit délayé
me il faut ; dreſſez-les enſuite par petites
les ſur du papier, faites-les ſécher & les met-
en poudre, la couleur en eſt fort vive.

Couleur verte.

Prenez de la poirée bien verte, ôtez-en les
s, pilez les feuilles dans un mortier ;
s les avoir bien lavées & égouttés expri-
-en le jus ; faites-lui faire un petit boüillon
un poëlon ; jettez-le enſuite ſur un tamis, &
ez ce qui reſtera ſur ce tamis, pour donner
e couleur à ce que vous voudrez.

Couleur jaune.

Dans le tems que les lis ſont fleuris, prenez
petits filamens jaunes qui ſont dans cette
r ; faites-les bien ſécher, & lorſque vous
drez vous en ſervir, mettez-les en pou-

Toutes ces couleurs peuvent ſervir aux pâtes
mmunes, aux pâtes de fruits, aux pâtes de
e, aux biſcuits, & aux conſerves.

Maniere de faire d'autres pâtes légéres.

Prenez un blanc d'œuf, battez-le bien avec un peu d'eau de fleur d'orange ; délayez-le avec un peu de piſtaches, ou d'amandes ; mêlez-y un peu de muſc ; faites cuire ce mélange dans une tourtiere, avec un peu de cendres chaudes, tant deſſus que deſſous.

Quand il eſt réduit en conſiſtance de pâte ; faites cuire du ſucre à la plume, ou bien prenez du ſyrop de quelles confitures vous voudrez ; incorporez bien le tout enſemble, & achevez cette pâte comme les autres.

PATE ſe dit auſſi d'une matiére préparée pour faire du pain, détrempez avec de l'eau. Voyez à l'article pain. Pâte ſe dit enfin de la matiére préparée pour faire des abaiſſes de pâtés & de tourtes, gâteaux & autres choſes ſemblables.

Pâte bîſe.

Prenez un boiſſeau de farine de ſeigle, ôtez-en ſeulement le gros ſon, paîtriſſez-la avec de l'eau chaude de façon qu'elle ſoit ferme & n'y mettez qu'une demi-livre de beurre. Formez-en votre abaiſſe avec un rouleau.

Cette pâte eſt propre pour les pâtés de jambon & de groſſe venaiſon qu'on tranſporte loin ; c'eſt pourquoi la croûte doit avoir environ deux doigts d'épaiſſeur.

Pâte blanche pour les gros pâtés qui ſe mangent froids.

Mettez ſur une table un demi boiſſeau de fleur de farine ; faites un creux dans le milieu, dans lequel vous mettrez deux livres de beurre frais. Si ce beurre eſt dur, vous le manierez auparavant pour l'amollir. Mettez-y auſſi trois onces de ſel écraſé menu & un demi ſetier d'eau ou environ. Détrempez votre pâte petit à petit en l'arroſant d'un peu d'eau tiéde.

La

La pâte étant bien liée, étendez-la avec le rouleau; jettez un peu de farine deſſus & deſſous, afin qu'elle ne tienne point à la table. Il faut mettre plus de beurre dans cette pâte en hiver qu'en été parce que le froid la rend plus ſéche & plus difficile à manier. Si vous voulez la rendre plus fine, mettez-y trois livres de beurre.

Pâte blanche pour les tourtes & autres pâtiſſeries qui ſe mangent chaudes.

Prenez trois livres de beurre, & un demi boiſſeau de farine; paîtriſſez votre pâte comme la précédente. Elle eſt bonne à faire des pâtés d'Entrée de veau, pigeonneaux, béatilles & autres à manger chauds.

Pâte feuilletée.

Prenez un demi quart de fleur de farine; faites votre pâte avec de l'eau froide; mettez-y un peu de ſel menu, & ſi vous voulez quelques jaunes d'œufs. Maniez le tout enſemble en l'arroſant, quand il eſt néceſſaire.

Quand cette pâte eſt bien liée, enſorte qu'elle ſoit mollette, faites-en une maſſe que vous laiſſerez repoſer une demi-heure. Après ce tems étendez-la avec un rouleau, environ de l'épaiſſeur d'un pouce. Votre pâte ainſi étenduë, éparpillez deſſus ce qu'il faut de beurre, au moins une livre; pliez-la en double de maniére que le beurre ſoit renfermé dedans; étendez-la encore avec le rouleau & faites la même choſe cinq ou ſix fois, & la réduiſez enfin à l'épaiſſeur que vous jugerez à propos, en la poudrant de farine, afin qu'elle ne tienne pas.

Cette pâte eſt propre pour les pâtés d'aſſiette de veau, de pigeonneaux, de béatilles & autres

à manger chauds. Elle peut auſſi ſervir à faire des touſtes de confitures, & autres pièces de four.

Pâte demi-feuilletée.

Si l'on ne veut faire qu'un demi feuilletage, il n'y a qu'à mettre moins de beurre.

Pâte à l'huile.

Faites boüillir de l'huile ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ne faſſe plus de bruit. Elle aura alors perdu ce qu'elle a de déſagréable dans le goût. Votre hüile ainſi apprêtée, prenez un litron de fleur de farine; mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs, une pincée de ſel, de l'huile à diſcrétion, & environ le quart d'un demi-ſetier d'eau; mêlez le tout enſemble & maniez ſi bien la pâte qu'elle demeure un peu ferme, d'autant qu'elle n'a pas la même force que celle, où il entre du beurre.

Quoiqu'on employe rarement cette pâte, il y a pourtant des perſonnes qui la préférent à l'autre, & il eſt bon de ſçavoir la manière de la faire.

Pâte croquante.

Prenez du ſucre en poudre & autant de farine, quelques blancs d'œufs, ſelon la quantité de votre pâte & une goutte d'eau de fleurs d'orange. Formez votre pâte ſur le tour, qu'elle ſoit bien faite & point trop molle; formez-en une abaiſſe auſſi mince que vous pourrez; farinez toujours bien deſſous en frotant avec la main. Elle s'étendra preſque d'elle-même, après quelques coups de rouleau. Frotez une aſſiette ou une tourtiere de beurre; mettez-y votre abaiſſe, piquez-la avec la pointe d'un couteau afin qu'elle ne gonfle pas au four. Faites-y ſécher cette abaiſſe, & quand elle eſt cuite dreſſez-la dans un plat. Un peu avant de ſervir, mettez-y votre mar-

melade, abricots, pêches, cedres ou autres fruits.

De cette pâte tirez des abaiſſes bien minces, que vous découperez proprement, & les faites ſécher au four ſur une aſſiette beurrée, de peur qu'elles ne s'y attachent. Quand vos abaiſſes ſont ſéches; glacez-les ſi vous voulez, & les mettez ſur vos tourtes, & ſervez pour Entremets.

Pâte d'amandes.

Voyez cet article au mot *Amande*, où l'on dit la manière de la faire, & ſes uſages.

Pâte ſeringuée.

Prenez de la pâte d'amandes, pilez-la dans un mortier avec un peu de crême naturelle & cuite; paſſez-la à la ſeringue, & la faites frire en grande friture. Rapez du ſucre par-deſſus & ſervez pour Entremets.

Pâte d'amandes pour faire des tourtes ou tartelettes.

Prenez de la pâte d'amandes deſſéchée, (Voyez au mot *Amande*,) Mettez-la dans un mortier avec de bon beurre frais, de l'écorce de citron vert glacé, quelques autres confitures, un peu de ſucre, quatre ou cinq jaunes d'œufs crus; pilez bien le tout enſemble. Les jours gras vous pourrez y mettre de la moëlle de bœuf. Servez vous de cette pâte pour des tourtes ou tartelettes.

Pâte à faire des échaudés aux œufs.

Voyez au mot *Echaudé*, la manière de faire cette pâte.

Pâte de ſucre.

Prenez un quarteron de ſucre en poudre, paſſez-le par l'étamine; mettez-le dans un mortier avec un blanc d'œuf & une cuillerée de jus de citron; remuez le tout enſemble doucement

juſqu'à ce que le ſucre commence à ſe lier ; s'il a de la peine à le faire, ajoûtez-y un peu d'eau de fleurs d'orange. Battez-le enſuite avec le pilon pour le réduire en pâte ferme ; ſervez-vous-en pour faire des abaiſſes de pâtiſſerie.

L'on fait auſſi de la pâte à demi ſucre, en y mettant moitié ſucre & moitié fleur de farine que vous incorporerez bien enſemble.

Pâte à frire ou à l'Angloiſe.

Prenez un peu de beurre, du lait & un peu de ſel fin ; mettez le tout dans une caſſerole ſur le feu. Quand le lait eſt prêt à boüillir, mettez-y de la farine, & la deſſéchez ſur le feu comme pour les petits choux. Etendez-la enſuite avec le rouleau le plus mince que vous pourrez ; découpez-la en quarreaux, faites-la frire dans de l'huile ; glacez-la avec du ſucre, & ſervez pour rôt à collation.

PATE', *Artocreas, caro farrea cruſta incluſa.* On en fait de pluſieurs maniéres, tant en gras qu'en maigre. Il y en a de chauds qu'on ſert pour Entrée, & de froids qu'on ſert pour Entremets.

Pâté chaud en gras ou Pâté à l'Allemande aux huîtres.

Prenez un quartier d'agneau ; lardez-le de moyen lard ; formez une abaiſſe de pâte à demi fine ; dreſſez deſſus le quartier d'agneau ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, clous, laurier, lard pilé, fines herbes & ciboules. Couvrez d'une abaiſſe de même pâte, & faites cuire au four pendant trois heures.

Pendant qu'il cuit préparez un ragoût d'huîtres. (Voyez au mot *Huître*, la maniere de faire ce ragoût.) Avant de ſervir, tirez votre pâté ; jettez le ragoût d'huitre dedans, après l'avoir dégraiſſé, reçouvrez & ſervez chaudement.

Pâté de godiveau.

Hachez bien menu un morceau de roüelle de veau, avec de la graiſſe de bœuf & un peu de lard; mettez-y le blanc d'un œuf crud; mêlez bien le tout; aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous, muſcade, fines herbes & ciboules. Faites une abaiſſe de pâte fine. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Mettez-y votre godiveau; garniſſez-le de champignons, truſes, ris de veau, crêtes, culs d'artichaux, morilles & andouillettes à l'ouverture du milieu; couvrez de même pâte, en laiſſant une ouverture au milieu. Dorez-le & le faites cuire deux heures. Quand il eſt cuit, mettez-y un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire,) & ſervez chaudement.

Pâté d'aſſiette.

Hachez un morceau de roüelle de veau, avec graiſſe de bœuf, comme pour le pâté précédent, avec même aſſaiſonnement. Faites une abaiſſe avec farine, beurre, œufs; faites enſorte que votre pâte ſoit ferme; mettez-y votre godiveau garni comme le précédent; faites comme un petit dôme du même godiveau au milieu du pâté; couvrez de la même pâte; faites qu'elle ſoit bien mince: dorez-le, faites cuire pendant une heure. Quand il eſt cuit ſervez avec le même coulis, ou bien avec un jus de citron & de mouton.

Pâté à la Royale.

Otez la peau d'une éclanche de mouton, coupez-la par roüelles; dreſſez votre pâté de pâte faite avec eau chaude, un peu de beurre, farine & ſel. Mettez-y votre chair de mouton. Vous y pouvez mettre des filets de bœuf, des perdrix & des ramiers deſoſſés & garnis de lard pilé, champignons, truſes, morilles, groſſes crêtes de coq; aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſ-

cade, fines herbes ; nourriſſez bien le tout, couvrez d'une abaiſſe de même pâte, dorez votre pâté ; mettez un papier autour avec une ficelle, & le faites cuire huit ou ſix heures. Quand il eſt cuit, dégraiſſez-le bien, mettez-y une ſauſſe hachée faite avec un coulis de perdrix, ou bien frottez le fond d'un plat d'une échalotte; preſſez-y un jus de citron ; mettez tout dans votre pâté & ſervez chaudement.

Pâté au ſang.

Dans les jours que l'on tuë la volaille, conſervez-en le ſang, ſeulement un verre ; ayez des filets de lièvre & de veau piqués de jambon & de gros lard ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes & fines épices ; mettez ces filets tremper dans le ſang. Faites un godiveau avec de la chair de poulet, de la chair de perdrix, quelques bons morceaux de cuiſſe de veau, du lard, de la moëlle, un peu de graiſſe, du perſil, de la ciboule, une pointe d'ail, des truffes hachées ; le tout bien aſſaiſonné, bien nourri & bien haché ; mettez le ſang dans cette farce, & mêlez bien le tout enſemble.

Faites deux pâtes, une ordinaire, l'autre compoſée d'œufs, de beurre, ſel & farine, le tout bien manié ſans eau ; faites-en beaucoup plus de la première que de la ſeconde ; faites deux abaiſſes médiocres de la pâte ordinaire, & deux petites de la pâte fine ; mettez la grande abaiſſe ſur du papier, la petite par-deſſus ; étendez proprement la moitié de votre godiveau ſur les deux abaiſſes ; rangez-y enſuite vos filets, mettez deſſus le reſte de la farce ; couvrez de bardes de lard, & après de la petite abaiſſe ; mouillant un peu la grande tout autour. Mettez enſuite l'autre grande abaiſſe ; façonnez votre pâté, dorez-le d'un œuf & le mettez cuire au four pendant huit ou dix heures. Quand il eſt cuit, tirez

le, dégraiſſez-le bien, jettez dedans un coulis de perdrix au ſang, & ſervez chaudement. La viande & la pâte qui ſont dedans ſe doivent manger avec la fourchette.

Pâté à la ciboulette.

Faites une farce ou godiveau avec un morceau de tranche de bœuf ou de veau bien tendre, graiſſe de bœuf cruë & blanchie, de perſil & beaucoup de ciboules; le tout bien haché, bien nourri & bien aſſaiſonné de toutes ſortes de fines épices. Mettez-y un peu de moëlle de bœuf, de la mie de pain trempée dans du jus, quelques morceaux de truſes & champignons hachés.

Faites deux abaiſſes de bonne pâte, celle de deſſus aſſez mince, & celle de deſſous plus forte. Dreſſez le pâté de la hauteur de trois ou quatre doigts ſur du papier; mettez la farce dedans, le tout bien aſſaiſonné & bien rangé. Couvrez de quelques bardes de lard & tranches de citron; mettez enſuite l'autre abaiſſe, façonnez-le proprement, & mettez cuire au four. Quand il eſt cuit, dégraiſſez-le; jettez dedans un petit coulis; recouvrez & ſervez chaudement.

Pâté à l'Angloiſe.

Prenez de la chair de liévre, un gigot de mouton bien tendre, & bien dégraiſſé; hachez bien le tout avec du lard cru, de la moëlle, un peu de graiſſe de veau; le tout bien haché, bien nourri & bien aſſaiſonné de toutes ſortes d'épices douces & fines herbes, avec quelques champignons & truſes hachées parmi.

Faites une abaiſſe d'une bonne pâte; mettez votre farce dedans, couvrez de bardes de lard & enſuite d'une autre abaiſſe & mettez au four. Quand le pâté eſt cuit, ouvrez-le, dégraiſſez-

le bien ; mettez dedans un coulis de perdrix ; & ſervez chaudement.

Pâté fin.

Faites un godiveau avec roüelle de veau ; graiſſe de bœuf & lard fondu, ſel poivre, fines herbes & ciboules. Faites une abaiſſe de pâte feuilletée en forme quarrée. Mettez-y votre godiveau garni de culs d'artichaux, champignons, crêtes, ris de veau & truſes. Couvrez d'une abaiſſe de même pâte ; dorez votre pâté & faites cuire pendant une heure. Quand il eſt cuit, mettez-y une ſauſſe blanche & jus de citron, ou verjus de grain, en ſervant.

Pâté dreſſé au blanc.

Faites une farce de volaille cuite, tetine de veau & lard blanchi, une mie de pain trempée dans de la crême, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel & poivre, deux jaunes d'œufs pour liaiſon. Dreſſez le pâté, mettez la farce dedans & faites cuire. Quand le pâté eſt cuit, tirez la farce, délayez-la dans un blanc de bon goût ; faites-la chauffer ſans boüillir ; remettez-la dans le pâté avec un jus de citron, & ſervez chaudement.

Pâté en crouſtade.

Coupez des noix de veau bien minces ; hachez du lard & de la graiſſe de bœuf, & la faites fondre. Quand elle eſt eſt fonduë, paſſez-la & la laiſſez refroidir ; faites une farce de toutes ſortes de foies avec une livre de bon beurre, & la graiſſe refroidie. Pilez le tout dans le mortier, & aſſaiſonnez de ſel, poivre, un peu de fines herbes, & de fines épices. Faites deux abaiſſes de pâte fine. (Voyez au mot pâte, la maniere de la faire.) dreſſez-en une dans une tourtiere ; mettez au fond deux tranches de jambon & un lit de farce, enſuite

une des noix de veau, puis deux tranches de jambon, un lit de farce & une noix de veau, ainſi juſqu'à la fin ; couvrez de bardes de lard, mettez-y un oignon piqué de deux clous de girofle ; couvrez de l'autre abaiſſe & faites cuire au four pendant dix heures. Quand le pâté eſt cuit, faites un trou au milieu par-deſſus ; renverſez-le dans un plat pour le dégraiſſer ; mettez dedans une ſauſſe hachée, & ſervez pour Entrée, comme les autres.

Pâté de macaronis à l'Italienne.

Faites une pâte avec des œufs, un peu d'eau, un peu de ſel, qu'elle ſoit ferme ; faites-en quatre ou cinq abaiſſes & les laiſſez ſécher ; coupez-les enſuite en tailladins grands de deux doigts. Faites cuire ces tailladins un demi quart d'heure dans l'eau boüillante avec du ſel, & les égouttez dans la paſſoire. Mettez vos macaronis dans une caſſerole avec des tranches de jambon bien minces, truſes, champignons, moëlle de bœuf, beurre frais, canelle en poudre, parmeſan rapé, jus & coulis. Mêlez-bien le tout enſemble ; liez une pâte briſée à l'ordinaire ; beurrez une caſſerole, mettez-y des bandes de cette pâte arrangées à votre fantaiſie, une abaiſſe de pâte deſſus, comme une timbale ordinaire ; mettez dedans votre appareille ; recouvrez d'une autre abaiſſe à l'ordinaire, & faites cuire au four une heure & demie. Quand votre pâté eſt cuit, renverſez-le dans un plat, faites-y un trou pour y mettre un jus lié de bon goût, & ſervez chaudement.

Outre les pâtés chauds, dont nous venons de parler qu'on ſert pour Entrée, il y en a encore pluſieurs dont voici la liſte. On trouvera ſous les articles particuliers, la maniére de les faire.

Pâté chaud en gras.

Pâté chaud de Perdrix, voyez *Perdrix.*
Pâté chaud de Poulets, voyez, *Poulet.*
Pâté chaud de Pigeons, voyez *Pigeon.*
Pâté chaud d'Allouette, voyez *Allouette.*
Pâté chaud de cailles, voyez *Caille.*
Pâté chaud de grives, voyez *Grive.*
Pâté chaud de Faiſan, voyez *Faiſan.*
Pâté chaud de Dindons, voyez *Dindon.*
Pâté chaud de Lievre, voyez *Lievre.*
Pâté de Poulardes deſoſſées; voyez *Poularde.*
Pâté d'un foie de Veau à la Princeſſe, voyez *Foie.*
Pâté chaud de Langues de Bœuf, voyez *Langue.*
Pâté chaud de Poulets à la crême, voyez *Poulet.*
Pâté chaud de Chapon deſoſſé, voyez *Chapon.*
Pâté chaud de Canard, voyez *Canard.*
Pâté chaud de Rouelle de Veau, voyez *Veau.*
Pâté chaud de Lapins, voyez *Lapin.*
Pâté chaud de Beccaſſes, voyez *Beccaſſe.*
Pâté chaud de jambon, voyez *Jambon.*
Pâté chaud de Poitrine de veau, voyez *Veau.*
Pâté chaud d'une Eclanche à la broche, voyez *Eclanche.*
Pâté chaud de Langues de Mouton, voyez *Langue.*
Pâté chaud de Tendrons de Veau à l'Italienne, voyez *Veau.*

Pâté froid en gras.

Pâté de Cerf, voyez *Cerf.*
Pâté froid de Chevreuil, voyez *Chevreuil.*
Pâté froid de Sanglier, voyez *Sanglier.*

Pâté froid de tranches de Bœuf, voyez *Bœuf.*
Pâté froid d'Eclanche de Mouton, voyez *Eclanche.*
Pâté froid de Rouelle de Veau, voyez *Veau.*
Pâté de Lievre froid, voyez *Lievre.*
Pâté froid de Poulardes, voyez *Poularde.*
Pâté de Lievre deſoſſé, voyez *Lievre.*
Pâté de Jambon froid, voyez *Jambon.*
Pâté froid de Dindons, voyez *Dindon.*
Pâté froid de Canards, voyez *Canard.*
Pâté froid de Perdrix, voyez *Perdrix.*
Pâté froid de Faiſan, voyez *Faiſan.*
Pâté froid de Beccaſſes, voyez *Beccaſſe.*
Pâté froid de Lapreau, voyez *Lapreau.*
Pâté froid de Lapins, voyez *Lapin.*
Pâté froid d'Oiſons, voyez *Oiſon.*
Pâté froid de Sarcelles, voyez *Sarcelle.*
Pâté froid d'Outarde, voyez *Outarde.*

Pâté de Perigueux.

Prenez deux livres de truſes, douze foies gras, trois livres de panne, perſil, ciboules, champignons hachés; dreſſez un pâté de la hauteur d'un pâté à la ciboulette; mettez dans le fond de la panne hachée, mettez deſſus une couche de truſes coupées en tranches; aſſaiſonnez de ſel fin, fines épices mêlées & fines herbes; remettez par-deſſus une couche de panne, & enſuite des foies gras coupés par moitié; aſſaiſonnez de ſel, fines épices mêlées, perſil, ciboules, champignons hachés; continuez ainſi juſqu'à la fin, que la dernière couche ſoit de panne; couvrez de bardes de lard. Finiſſez le pâté à l'ordinaire; faites-le cuire. Quand il eſt cuit, ſervez-le froid pour Entremets.

Pâté en pot.

Prenez tous les filets d'un gigot de mouton, deux d'un lievre, d'une perdrix, une noix de

veau, & une demie livre de jambon; hachez bien le tout enſemble avec champignons, ſel, poivre, muſcade, perſil, ciboules, échalottes, fines épices. Quand cela eſt bien haché & mêlé enſemble, ajoûtez-y quatre livres de lard coupé en dés & ſix jaunes d'œufs; ajoûtez-y les blancs foüettés & une poignée de piſtaches échaudées. Garniſſez enſuite une marmite de bardes de lard, mettez-y votre hachis; recouvrez comme deſſous. Fermez la marmite d'une feuille de papier, & de ſon couvercle; faites cuire l'eſpace de vingt-quatre heures à petit feu. Quand le tout eſt cuit, laiſſez-le refroidir, ôtez-en les bardes de lard, dreſſez-le dans un plat, & ſervez pour Entremets.

On en fait auſſi par tranches pannées & grillées pour Entremets.

Pâté en pot d'une autre maniere.

Hachez & mêlez enſemble quatre livres de tranches de bœuf, un gigot de mouton, deux perdrix, deux livres de porc frais, trois livres de graiſſe de bœuf, demi-livre de truffes vertes, quatre livres de lard coupé en dés, trois livres de jambon, aſſaiſonnés de ſel, poivre, fines herbes & fines épices; ajoûtez-y deux ou trois œufs; un coulis de deux perdrix. Foncez une marmité de bardes de lard, & tranches de veau battuë; mettez votre hachis deſſus. Mettez même choſe deſſus que deſſous. Fermez bien la marmite de ſon couvercle & faites cuire à petit feu pendant quinze ou vingt heures. Quand le pâté eſt cuit, laiſſez-le refroidir dans ſa braiſe; ôtez les bardes de lard & les tranches de veau; dreſſez-le dans un plat & ſervez froid pour Entremets.

Pâté de poiſſon.

Pour faire un pâté de poiſſon en maigre, faites un godiveau de même que la farce de

poiſſon, excepté les jaunes d'œufs & l'omelette que vous en pouvez exclure ; du reſte hachez des champignons & des truſes de même. Après avoir fait la pâte & dreſſé le pâté, mettez dedans la moitié de ce godiveau, & en même tems toutes ſortes de garniture, truſes, champignons, andouillettes, culs d'artichaux, filets de poiſſon crud coupés par petits morceaux. Mettez le reſte du godiveau par-deſſus ; fermez votre pâté & le faites cuire.

Avant de le ſervir on peut y mettre un blanc ou un coulis de champignons, ou quelque ragoût, & ſervir chaudement.

On trouvera la maniere de faire les pâtés de poiſſons particuliers ſous leurs noms.

Pâté de Turbot, voyez *Turbot.*
Pâté de Rougets, voyez *Rougets.*
Pâté de Carpes entieres, voyez *Carpe.*
Pâté de Carpes farcies, voyez *Carpe.*
Pâté d'Anguilles, voyez *Anguille.*
Pâté de Barbots, voyez *Barbot.*
Pâté de Macreuſes, voyez *Macreuſe.*
Pâté d'Eturgeon, voyez *Eturgeon.*
Pâté de Soles, voyez *Sole.*
Pâté de Lamproie, voyez *Lamproie.*
Pâté de Lamproie à l'Angloiſe, voye *Lamproie.*
Pâté de Truites, voyez *Truite.*
Pâté de Thon, voyez *Thon.*
Pâté de Brêmes, voyez *Brême.*
Pâté de Brochet, voyez *Brochet.*
Pâté de Saumon, voyez *Saumon.*

Petits pâtés feuilletés en maigre

Hachez de la chair d'anguille avec des laitances de carpes, & champignons à demi cuits dans une caſſerole ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, ciboulette, fines herbes ; faites fondre de bon beurre, la moitié autant qu'il y a de hachis ; faites une pâte feuilletée pour vos pâtés,

que vous ferez cuire dans une tourtière, ou au four ; mettez-y un jus de citron ou verjus de grain en ſervant pour Entremets, ou pour garniture de plats d'Entrées.

Petits pâtés d'huitres à l'écaille.

Faites un hachis de laitances & de chair de carpes, de tranches de brochet, de chair d'anguille ; aſſaiſonnez le tout de ſel, clou battu, & vin blanc ; enveloppez-en vos huitres, dont vous mettrez une dans chaque petit pâté, avec un peu de bon beurre frais. Faites-les cuire & ſervez chaudement pour Hors-d'œuvre, ou pour Garniture.

Petits pâtés à la Mazarine en gras.

Hachez de la rouëlle de veau avec de la graiſſe de bœuf, perſil, ciboules, champignons, trois œufs entiers, un demi-ſetier de crême, ſel, poivre ; faites ainſi le godiveau. Ayez de la pâte feuilletée bien mince, que vous coupez par petits morceaux ; mettez du godiveau deſſus ; couvrez d'un pareil morceau de pâte ; appuyez légérement les doigts deſſus, pour qu'ils ſe collent l'un à l'autre ; dorez les, faites-les cuire, & les ſervez ſortant du four.

Petits pâtés à l'Eſpagnole.

Prenez un morceau de lard, un petit morceau de veau, & un blanc de poulet ; faites blanchir le tout dans la marmite ; hachez-le bien menu & aſſaiſonnez de fines épices ; pilez-le encore dans un mortier ; ajoûtez-y un peu d'ail & de rocambole. Formez des abaiſſes d'une pâte fine ; mettez deſſus de votre hachis ; couvrez d'une autre abaiſſe ; faites cuire vos petits pâtés. Ils vous ſerviront pour garnir ou pour Hors-d'œuvre.

Petits pâtés de foies gras aux truffes.

Piquez des foies gras de truffes ; faites une farce d'autres foies gras ; dreſſez de petits pâtés de requête, mettez de cette farce au fond, un morceau de foie gras deſſus, & une truffe de chaque côté ; recouvrez de farce enſuite d'une abaiſſe ; dorez-les & les mettez au four. Quand ils ſont cuits, découvrez-les, mettez une petite eſſence dedans & ſervez.

On en peut faire de ris de veau piqués, de truffes, de foies, de lottes, de laitances de carpes, lardés de truffes.

Petits pâtés aux écreviſſes.

Faites blanchir des écreviſſes ; pilez les coquilles, gardez les queues ; mettez les coquilles pilées dans une caſſerole, avec trois quarterons de beurre ; faites-les bien bouillir pendant une demi-heure ; paſſez-les enſuite dans une ſerviette, à force de bras, pour en exprimer le beurre d'écreviſſes ; mettez dans ce beurre d'écreviſſes plein les deux mains de mie de pain, que vous délayez dans de la crême, avec un peu de ſel, un peu de ſafran, dix ou douze jaunes d'œufs. Délayez bien le tout enſemble ; faites un ragoût de ris de veau, champignons petits œufs, queues d'écreviſſes, culs d'artichaux, le tout paſſé dans la caſſerole & lié de coulis, une tranche de jambon, & fini de bon goût.

Prenez des cartes, couſez-en deux enſemble par les deux bouts ; faites-les joindre par les deux bouts en rond ; faites-leur un fond d'une autre carte que vous collez avec un œuf battu ; faites les ſécher pour que cela tienne bien. Beurrez-les avec du beurre affiné ; mettez de votre farce au fond & autour de ces cartes ; uniſſez avec de l'œuf battu ; rempliſſez le dedans de votre

ragoût, couvrez de la même farce ; uniſſez avec un œuf battu & faites cuire au four modérément chaud. Quand ils ſont cuits tirez-les des moules de cartes, & les ſervez à ſec.

Petits pâtés d'Ecreviſſes d'une autre façon.

Faites cuire des écreviſſes dans de l'eau ſalée ; épluchez les queuës & les groſſes pates que vous mettrez à part. Faites le beurre d'écreviſſes comme on vient de le dire, ou bien voyez au mot *Ecreviſſes*. Hachez une partie des queuës d'écreviſſes avec un morceau de chair de carpe ou autre poiſſon plus fin. (Si c'eſt en gras vous en ferez un godiveau avec un ris de veau & bon aſſaiſonnement, champigons hachés, perſil ciboules, fines herbes, fines épices, quelques jaunes d'œufs crus, mie de pain trempée dans du lait, & du beurre d'écreviſſes qui rend la couleur rouge.) Faites des abaiſſes de pâte feuilletée ou de pâte à l'Eſpagnole, que vous mettez dans des tourtieres ; mettez au fond un peu de godiveau & deux queuës d'écreviſſes entiéres deſſus ; couvrez-les d'un peu de godiveau & enſuite d'une autre abaiſſe. Quand vos pâtés ſont faits, dorez-les avec du beurre rouge d'écreviſſes ; faites-les cuire au four & ſervez chaudement.

Si c'eſt un jour gras vous ferez la farce de deſſous de moëlle, & celle de deſſus d'écreviſſes ; rempliſſez-les avec des œufs d'écreviſſes, & faites cuire de même au four pour Entrée, Hors-d'œuvre, ou Garniture.

Petits pâtés dreſſés au blanc.

Dreſſez vos petits pâtés rempliſſez-les d'une farce faite avec de la volaille cuite, graiſſe, tétine de veau, lard blanchi, une mie de pain trempée dans de la créme, ſel, poivre, créme, une ciboule cinq jaunes d'œufs pour liaiſon. Quand ils ſont remplis de cette farce, couvrez-les d'une autre

abaiſſe.

abaiſſe. Quand ils ſont façonnés & dorés, faites-les cuire au four. Quand ils ſont cuits tirez-les, ôtez la farce qui eſt dedans ; mettez-la dans une caſſerole avec un coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis*, la maniere de le faire.) Délayez la farce avec le coulis ; faites-la chauffer ſans boüillir, & la remettez dans les pâtés.

Quand on n'a point de coulis on fait une liaiſon avec de la crême & des jaunes d'œufs, dans laquelle on délaye la farce de la même maniere que dans le coulis.

On ne finiroit point ſi l'on vouloit donner la maniere de faire les différentes ſortes de petits pâtés, ce qu'on a dit ſuffit pour faire comprendre la maniere de faire les autres.

PATISSERIE, préparation de pâte, avec pluſieurs aſſaiſonnemens des viandes. On trouve dans différens endroits de ce livre la maniere d'en faire.

On peut dire en général que l'on ne doit point s'accoutumer à l'uſage des patiſſeries, non-ſeulement parce qu'elles ſont preſque toutes peſantes ſur l'eſtomac & difficiles à digérer ; mais encore parce qu'il faut toûjours préférer autant que l'on peut les alimens les plus ſimples aux compoſés.

Outre cela les épices & les aſſaiſonnemens que l'on y prodigue pour l'ordinaire, pour en relever le goût, ſont extrêmement préjudiciables à la ſanté. Rien n'eſt plus capable d'allumer le ſang & les humeurs comme on l'a dit dans pluſieurs endroits. Il eſt donc de la prudence d'en faire rarement uſage.

PECHE, *Malum Perſicum*, fruit du pêcher, preſque ſphérique, couvert d'une laine courte, remplie d'une chair ſucculante fort agréable, ſillonnée dans toute ſa longueur, & qui renferme un noyau creuſé de foſſes aſſez profondes,

dans lequel on trouve pour l'ordinaire une amande oblongue.

Pluſieurs Auteurs ont rejetté les différentes eſpéces de pêches, comme contenant un ſuc extrêmement nuiſible à l'eſtomac ; de-là vient qu'ils conſeillent de les manger au commencement du repas ; & de boire du vin par-deſſus. Mais il n'eſt pas vraiſemblable qu'un fruit auſſi ſavoureux & auſſi délicieux, dont il ſemble que la nature nous ait récommmandé le choix, en le rendant le plus agréable de tous les fruits d'été, ſoit auſſi mal-ſain que les Auteurs le prétendent. On peut aſſurer malgré leur autorité, que les pêches ſont bonnes pour l'eſtomac, pour lâcher le ventre, & qu'on ne peut rien manger de plus innocent. Cela n'empêche pas qu'on ne doive être très circonſpect dans l'uſage & dans le choix de cette eſpéce de fruit.

Ce que Galien & d'autres ont dit des mauvais effets des pêches, doit s'entendre de celles qui ont leur chair extrêmement molle ; car il en eſt tout autrement, dit Amatus, de celles qu'on appelle dureaux, pêches dont la chair eſt dure & ferme, qui jettent une odeur tout à fait agréable, fortifiante, & propre pour ranimer les eſprits ; car ces dernieres ont une ſaveur délicieuſe, mêlée d'une certaine auſtérité qui plaît à l'eſtomac & le fortifie.

Les pêches confites ſont extrêmement agréables aux malades, ſur-tout à ceux qui ſont altérés & qui ont la langue ſéche ; car elles fortifient & rafraîchiſſent en même tems, & par-là elles ſont extrêmement ſalutaires dans les maladies chaudes.

Comme les pêches ſont d'une ſubſtance molle & humide, elles ſe corrompent aiſément dans les premieres voies, elles y excitent des vents & cauſent des vers. Elles ſont plus ſalutaires

ſi on les mange avec du ſucre ; parce que le ſucre corrige & rareſie leur phlegme vicieux.

On mange ordinairement les pêches dans du vin, & comme le vin perd preſque toute ſa force quand elles y ont trempé, cette circonſtance avoit donné lieu aux Anciens de croire que ce fruit étoit mauvais, & qu'il dépoſoit dans le vin une certaine qualité maligne. Mais ils ne faiſoient pas attention que la pêche étant d'une nature poreuſe & ſpongieuſe, elle abſorbe les eſprits du vin & le rend aqueux, ſans lui communiquer cette prétendue malignité.

Les pêches conviennent en tems chaud aux jeunes gens bilieux & ſanguins ; mais elles ſont nuiſibles aux vieillards, aux phlegmatiques & à ceux qui ont l'eſtomac foible.

On doit les choiſir d'une odeur agréable, d'une chair moëlleuſe, ſucculante, vineuſe, qui ſoient bien colorées, bien mures, & qui ſe ſéparent aiſément de leur noyau.

Renoud aſſure que pour connoître de quelle couleur la pêche eſt en dedans, il n'y a qu'à examiner celle de ſa peau ; car la chair de la pêche eſt rouge, ſi la peau eſt rouge ; elle eſt jaunâtre ſi la peau eſt jaunâtre, & de différentes couleurs ſi la peau eſt de différentes couleurs.

Il y a pluſieurs ſortes de pêches que nous allons détailler en peu de mots, avec leurs principales qualités.

L'avant pêche.
La pêche de Troie.
La pêche Alberge jaune.
La petite Pavie alberge jaune.
La Magdelaine blanche.
La pêche Alberge violette.
La petite Pavie Alberge violette.
La Bourdin.
La Druſelle.
La pêche Ceriſe.
La Chevreuſe.

La Roſſane.
La Pavie roſſane.
La Perſique.
La Violette hative.
La Violette tardive.
La Belle-garde.
Le Brugnon violet.
La Pourprée.
L'Admirable.
La Magdelaine rouge.
La Mignone.
La pêche d'Italie.
Le Pavie blanc.
La Nivette.
La pêche de Pau.
La blanche d'Andilli.
La Narbonne.
La Groſſe jaune hative.
La Groſſe jaune tardive.
La pêche Royale.
La Jauneliſſe.
Le gros Pavie rouge.
Le gros Pavie jaune.
Le petit Pavie jaune ou Pavie de Saint Martin.
Le Brugnon jaune liſſé.
Le Brugnon violet tardif.
La pêche à Tétin.
La Sanguinole.

La pêche violette hative eſt la meilleure de toutes. C'eſt elle qui a la chair la plus agréable & la plus parfumée, celle qui a le goût le plus vineux & le plus relevé. Elle n'eſt guere groſſe.

La pêche admirable a preſque toutes les bonnes qualités qu'on peut ſouhaiter, & n'en a point de mauvaiſes. C'eſt une des plus groſſes & des plus rondes. Elle a le coloris beau, la chair ferme, fine & bien fondante. Elle a le noyau petit & n'eſt point ſujette à être pâteuſe.

La mignone eſt la plus belle pêche qu'on puiſſe voir ; elle eſt très-groſſe & très-rouge, ſaliné & ronde. Elle mûrit des premieres de la ſaiſon ; elle a la chair fine & bien fondante & le noyau très-petit : mais ſon goût n'eſt pas toûjours des plus relevé.

La belle chevreuſe ne le céde guere à aucune autre en groſſeur, en beauté de coloris, en chair fine, & fondante, en abondance d'eau ſucrée & de bon goût. Le ſeul défaut qu'elle ait eſt d'être un peu pâteuſe; mais cela n'arrive que quand elle eſt trop mûre, ou que l'été a été peu chaud & peu ſec.

La pêche nivelle, autrement la veloutée, eſt encore une très-belle pêche, très groſſe, bien colorée en dedans & en dehors, ſa chair eſt d'un bon goût, & ſon eau d'un ſuc excellent.

La pourprée eſt une pêche aiſée, groſſe, d'un rouge brun, dont la chair eſt pénétrée. Elle a la chair fine & le goût relevé.

La perſique eſt d'un très-bon goût; elle eſt longuette, le noyau a la même figure, & la chair eſt peu colorée.

La pêche de Troie eſt fort colorée & ronde, avec une très-petite tête au bout.

L'Amirable jaune tardive eſt auſſi nommée Pêche d'abricots, & ſandalie; elle eſt un merlicoton. Elle reſſemble entiérement par ſa figure & par ſa groſſeur à la pêche qu'on nomme ſimplement admirable: mais elle en eſt différente par le coloris jaune de ſa peau & de ſa chair, & par la qualité de ſon eau, qui n'eſt pas d'un ſi bon ſuc.

La Violette tandive, autrement pêche marbrée, eſt d'un goût agréable & vineux, quand elle eſt bien mûre. Elle vient un peu plus groſſe que la violette ordinaire, & ne colore pas ſi univerſellement qu'elle, d'où vient qu'on lui a donné cet autre nom de marbrée, parce que ſouvent elle n'eſt que foüettée d'un rouge violet.

La Bourdin a une partie des bonnes qualités des autres pêches. Elle eſt ſuffiſamment groſſe, ronde, bien colorée. Sa chair eſt excellente & d'un bon ſuc.

La pêche d'Italie eſt une eſpece de perſique hative, & reſſemble en tout à la perſique ordinaire par ſa groſſeur qui eſt médiocre, par ſa figure qui eſt longuette, avec une tête au bout, par ſon coloris qui eſt d'un bel incarnat, par ſon bon goût, par ſa chair qui eſt d'un ſuc relevé, & par ſon noyau qui eſt petit.

La Roſſane reſſemble en groſſeur & en figure à la Bourdin, & n'en eſt différente que par la couleur de la peau & de la chair, celle-ci l'ayant jaune. Elle eſt d'un fort bon goût & n'a point d'autre défaut que d'avoir un peu de penchant au pâteux : mais pour prévenir cela, il ne faut pas la laiſſer tant mûrir.

L'Alberge rouge eſt d'un gout vineux & relevé, ſi on la laiſſe bien mûrir, autrement elle a la chair dure, elle demande plus de maturité que les autres. Elle eſt de la groſſeur de la pêche de Troie & lui reſſemble aſſez, ſinon qu'elle eſt plus colorée. Son ſeul défaut eſt de n'être pas groſſe.

La Magdelaine rouge qui eſt la même que la double de Troie & la païſanne, eſt ronde plate, camuſe, extrêmement colorée en dehors, médiocrement en dedans, paſſablement groſſe. La chair en eſt fine & le goût aſſez bon ; mais elle n'approche pas du mérite de celles dont nous avons parlé.

La Belle-garde eſt une très-belle pêche, un peu plus hative & un peu moins colorée que l'Admirable. Elle a la chair un peu plus jaunâtre & le goût un peu moins relevé.

Le Pavie blanc ne différe environ de la Magdelaine blanche, que par le dehors ; ce n'eſt qu'en le mangeant & en l'ouvrant qu'on le trouve Pavie, c'eſt-à-dire une chair ferme, tenant au noyau, & aſſez de goût quand il eſt bien mur.

Le Pavie rouge de pompone, eſt d'une groſſeur ſurprenante, ayant quelquefois juſqu'à treize

ou quatorze pouces de tour, & étant du plus beau coloris du monde.

Compôte de pêche.

Prenez des pêches qui ne ſoient pas parfaitement mûres; pelez-les & ôtez le noyau; paſſez-les à l'eau ſur le feu; faites-les boüillir juſqu'à ce qu'elles montent & qu'elles s'amolliſſent. Tirez-les enſuite & les jettez dans de l'eau fraîche. Après cela mettez-les au ſucre clarifier; Laiſſez-les boüillir juſqu'à ce qu'elles n'écument plus; tirez-les & ſervez chaudement.

Si les pêches ſont tout à fait mûres, pelez-les proprement, ôtez le noyau, mettez-les par quartiers dans un plat de terre ou une caſſerole poudrée de ſucre dans le fond, avec de l'écorce de citron confite hachée, & faites cuire le tout au four. Quand elles ſont cuites, poudrez-les de ſucre; faites leur prendre couleur avec la pelle rouge; dreſſez votre compôte & ſervez chaudement.

Marmelade de pêches.

Cette marmelade ſe fait ſuivant la méthode générale, qu'on trouvera au mot *Marmelade*. Il ſeroit inutile de répéter ici ce qui eſt marqué dans cet endroit.

Pêches au liquide.

Prenez des pêches un peu vertes; pelez-les, ôtez les noyaux; mettez-les à meſure dans l'eau fraîche; faites-les enſuite boüillir à petit feu dans d'autre eau, & quand elles commencent à verdir, ôtez-les de deſſus le feu & les laiſſez refroidir pour les mettre enſuite dans de l'eau fraîche.

Faites cuire du ſucre à perlé; mettez-y vos pêches bien égouttées de leur eau; faites-les boüillir & les écumez bien. Ôtez-les après de deſſus le feu & les laiſſez refroidir. Quand elles ſont froides, remettez-les encore ſur le feu,

laiſſez-les boüillir juſqu'à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perlé ; cela fait, tirez-les & les dreſſez dans des pots.

Au lieu de les peler, vous pouvez les paſſer à la leſſive, comme les abricots verts. Conſultez cet article au mot *Abricot*.

Pêches mûres au liquide.

Prenez des pêches à moitié mûres ; pelez-les, ôtez-en le noyau ; paſſez-les à l'eau, ſur le feu pour les blanchir. A meſure qu'elles montent, tirez-les avec l'écumoire ; rafraichiſſez-les à l'eau ; égouttez-les, mettez-les au ſucre clarifier, dans lequel vous les ferez boüillir juſqu'à ce qu'elles n'écument plus. Otez ſoigneuſement cette écume, & laiſſez repoſer votre fruit environ deux heures.

Votre fruit repoſé, mettez-le ſur le feu ; faites cuire le ſyrop à liſſé, en l'augmentant s'il eſt trop diminué. Otez-le encore de deſſus le feu ; laiſſez-le repoſer dans ſon ſyrop encore pendant deux heures ; remettez-le enfin ſur le feu pour lüi faire prendre la cuiſſon au grand perlé ; cela fait, empotez-le.

Les Pavies, ſur-tout le pavie blanc ſe confiſent comme les pêches.

Pêches vertes au ſec.

Vos pêches confites au liquide comme on l'a dit, laiſſez votre poëlon pendant une nuit à l'étuve, pour en deſſécher toute l'humidité. Le lendemain dreſſez-les à l'ordinaire, poudrez-les de ſucre, & les laiſſez ſécher à l'étuve.

Pêches mûres au ſec.

Faites-les ſécher comme les précédentes, & les poudrez de ſucre à chaque fois que vous les retournez.

Pâte de pêches.

Prenez des pêches qui ne ſoient pas extrêmement mûres ; pelez-les, & en ôtez les noyaux ; faites

faites-les boüillir dans de l'eau à petit feu, juſqu'à cequ'elles commencent à devenir comme vertes ; laiſſez-les enſuite refroidir dans leur eau Quand elles ſont froides, tirez-les & les laiſſez égoutter. Paſſez-les enſuite dans une paſſoire. Quand elles ſont paſſées mettez-les dans un poëlon ou baſſin bien net ; faites-les ſécher à petit feu, remuant toûjours avec la ſpatule juſqu'à ce que vous voyez que vos pêches commencent à ſécher ; ce que vous connoîtrez lorſqu'elles ne tiendront plus au poëlon. Mettez-y enſuite ce qu'il faut de ſucre en poudre, & incorporez bien le tout enſemble ; après cela étendez votre pâte ſur des ardoiſes en telles formes que vous voudrez, & la laiſſez ſécher à l'étuve comme les confitures ſéches.

Au lieu de mettre votre ſucre en poudre, il eſt mieux de le faire cuire à caſſé pour l'incorporer dans la marmelade.

Eau de pêche.

Prenez ſix ou huit pêches, ſuivant leur groſſeur ; coupez-les par morceaux & les jettez dans une pinte d'eau ; faites leur prendre un boüillon dans la même eau pour en tirer le goût ; ôtez-les enſuite de deſſus le feu, & quand elles ſeront refroidies, mettez-y un quarteron ou cinq onces de ſucre. Le ſucre fondu, paſſez le tout à la chauſſe, juſqu'à ce que l'eau ſoit claire ; faites-la rafraîchir pour boire Si vous augmentez le nombre des pêches, il faut augmenter à proportion la quantité de ſucre.

Tourtes de pêches grillées.

Faites griller des pêches ſur un fourneau bien allumé. Quand elles ſont grillées, mettez-les dans de l'eau, ôtez proprement la peau, remettez-les dans d'autre eau, ôtez enſuite les noyaux, & les mettez dans une poële avec la

quantité qu'il faut de ſucre clarifié ; couvrez-les & les laiſſez mitonner ; quand elles ſont cuites tirez-les & les laiſſez refroidir. Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte feuilletée. (Voyez au mot *Pâte*, l'article *Pâte feuilletée.*) Arrangez-y vos pêches ; faites par-deſſus quelques façons de bandes de pâte feuilletée, un cordon autour ; dorez d'un œuf battu & mettez cuire au four. Quand votre tourte eſt cuite, tirez-la, glacez-la à l'ordinaire, dreſſez-la dans un plat & ſervez chaudement.

Tourtes de pêches blanches.

Pelez vos pêches, ôtez-en les noyaux ; mettez-les dans une poële avec la quantité qu'il faut de ſucre clarifié, & les faites cuire ſur un fourneau, la poële couverte. Quand elles ſont cuites, laiſſez-les refroidir ; dreſſez la tourte de la même maniere que la précédente ; faites cuire de même & ſervez chaudement.

Pêches ſéchées au four.

Cueillez à l'arbre celles que vous voudrez conſerver ; car celles qui tombent d'elles-mêmes, outre qu'elles ſont trop mûres, ſe meurtriſſent, de maniere qu'elles ſont fort difficiles à ſécher dans ces endroits qui ont quelque choſe de déſagréable au goût. Mettez-les au four pour les amortir ; fendez-les enſuite avec un couteau, pour en tirer le noyau. Ouvrez-les & les applatiſſez afin qu'en les remettant au four elles ſéchent également en dehors & en dedans. Quand vous les croyez ſuffiſamment cuites, tirez-les du four, & pendant qu'elles ſont encore chaudes, refermez-les & les applatiſſez une ſeconde fois, pour les ſerrer dans un lieu bien ſec.

Nous avons ſuffiſamment parlé au commencement de cet article, des qualités & des propriétés des pêches différemment apprêtées & des avantages de leur mélange avec le ſucre.

PERCE-PIERRE, *Saxifraga*, petite plante ainſi nommée, parce qu'elle croit entre les fentes des pierres; elle croît environ de la hauteur de la main; elle pouſſe pluſieurs petites tiges rondes, veluës & revêtuës de feuilles preſque rondes découpées en trois parties. Ces feuilles & ces tiges ſont d'un goût un peu âcre & amer.

On fait avec la perce-pierre & le pourpier des compôtes au ſel & au vinaigre fort uſitées, ſurtout pendant le carême. Ces ſortes de ſalades confites ſont bonnes dès l'entrée du repas.

La perce-pierre fortifie l'eſtomac & convient aux tempéramens phlegmatiques; mais il en faut uſer ſobrement, car elle deſſéche à l'excès.

PERCHE, *Perca*. Il y en a de deux eſpéces l'une de riviere & l'autre de mer. Celle de mer eſt d'une couleur rouge, brune, ou noirâtre. Elle a une chair dure, coriace, viſqueuſe, difficile à digerer, & d'un mauvais goût. On ne s'en ſert point en aliment.

La perche de riviere ſe diviſe auſſi en deux eſpéces, en grande & en petite, qui ſont l'une & l'autre excellentes à manger.

On prétend que quand elle eſt trop graſſe & trop vieille, elle eſt d'un mauvais goût, & difficile à digérer; on dit la même choſe de celles qui habitent les lieux bourbeux ou fangeux.

On peut dire en général, dit M. Andry, que la perche contient peu d'humeurs groſſieres &

qu'elle produit beaucoup de bons effets & peu de mauvais, parce qu'elle habite ordinairement & même plus volontiers dans les eaux pures, limpides, & qui coulent avec plus de rapidité, que dans celles qui ſont bourbeuſes & qui coulent lentement; de plus elle ſe nourrit de bons alimens, & elle s'agite fortement, ce qui contribuë à rendre ſa chair plus délicate & plus ſalutaire. Elle nourrit beaucoup & fournit un bon aliment, parce qu'elle contient beaucoup de parties balſamiques & de ſucs épurés; elle ſe digére encore facilement, quand elle eſt dans un âge moyen, parce qu'alors ſa chair eſt d'une conſiſtance médiocre. Au contraire, quand elle eſt trop jeune ou trop vieille ſa chair eſt molle & viſqueuſe, ou bien dure & coriace.

La perche convient à toute ſorte d'âge, à toute ſorte de tempéramens & en tout tems, moins cependant dans les mois de Mars & d'Avril où l'on aſſure qu'elle fait ſes œufs, & où par conſéquent elle n'eſt pas à beaucoup près ſi bonne.

Les œufs de la perche ſont forts bons, & ils ſe mangent ordinairement rôtis ſur le gril.

On apprête la perche de bien des façons dans les cuiſines. Voici les principales & les plus délicates.

Perches à la ſauſſe blanche.

Faites-les cuire dans un demi court-boüillon, ôtez-leur la peau, & ſervez avec une ſauſe blanche à l'ordinaire.

Perches au court-boüillon.

Faites cuire vos perches au court-boüillon, comme la carpe. (Voyez au mot *Carpe*, l'article carpe au court-boüillon.) Laiſſez-les refroidir dans leur cuiſſon; tirez-les quand elles ſont froides; ôtez-en proprement la peau, dreſſez-les dans un plat, & ſervez chaudement

avec un ragoût d'écreviſſes, ou ſimplement un coulis par-deſſus (Voyez au mot *Ecreviſſes*, la manière de faire le ragoût & le coulis d'écreviſſes.)

Perches en ragoût.

Habillez vos perches, faites-les rôtir ſur le gril, pour pouvoir ſeulement en ôter la peau. Mettez-les enſuite dans une caſſerole avec de bon beurre que vous faites frire avec une pincée de farine; ajoûtez-y un demi-ſetier de vin blanc & un peu de purée claire ou de boüillon de poiſſon, un oignon piqué de clous, perſil aché, ſel, poivre. Faites boüillir le tout; mettez-y vos perches & les-y laiſſez mitonner. Quand elles ſont cuites, ſervez-les avec un ragoût de champignons ou d'écreviſſes. (Voyez au mot *Champignon* & *Ecreviſſe*, la maniere de faire ces ragoûts.)

Perches en filets au blanc.

Paſſez des champignons au blanc, & les faites cuire avec un peu de crême ſans liaiſon; mettez-y vos filets de perches avec une liaiſon de trois jaunes d'œufs, perſil haché, muſcade rapée. Laiſſez cuire le tout, & remuez doucement, de peur de rompre les filets. Quand ils ſont cuits ſervez chaudement le ragoût par-deſſus.

Perches aux concombres.

Vos perches vuidées & écaillées, faites-les frire; faites un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombre*, la maniere de le faire.) Mettez-les dans ce ragoût; laiſſez-les-y mitonner un moment; dreſſez-les enſuite dans un plat, jettez le ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement pour Entrée.

Perches aux ris de veau.

Otez les oüies de vos perches & la moitié des œufs; faites-les cuire dans une bonne braiſe à très-petit feu; qu'elles ne faſſent que frémir; mettez du vin blanc dans la braiſe. Quand elles ſont cuites, écaillez-les & les ſervez avec un

ragoût de ris de veau. (Voyez au mot *Ris*, la maniere de faire ce ragoût.)

Perches à la ſauſſe aux Câpres.

Otez les oüies & la moitié des œufs, laiſſez le reſte; lavez-les, faites-les cuire dans un court-boüillon au vin blanc, un bouquet, clous de girofle, oignon, racines, boüillon, une pointe d'ail, ſel & poivre. Quand elles ſont cuites ôtez les écailles, & ſervez avec une ſauſſe aux anchois. (Voyez au mot *Anchois*, la maniere de la faire.)

Perches à la ſauſſe aux anchois.

Les perches cuites au court-boüillon, comme on l'a dit, pelez-les & les arrangez dans un plat; ſervez chaudement avec une ſauſſe à l'anchois. (Voyez au mot *Anchois*, la manière de faire cette ſauſſe.)

Perches à l'orange.

Faites-les cuire dans un court-boüillon & les ſervez avec une ſauſſe à l'orange que vous ferez ainſi; mettez dans du coulis maigre le jus d'une orange avec quelques zeſts & un morceau de beurre; faites lier la ſauſſe, mettez-y ſel & gros poivre, & ſervez ſur vos perches.

Si vous n'avez point de coulis, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, une pincée de farine, du jus, ſel, gros poivre, le jus d'une orange avec quelques zeſts; faites lier ſur le feu comme une ſauſſe blanche, & ſervez ſur les perches.

Perches à la ſauſſe à la Hollandoiſe.

Vos perches cuites dans un court-boüillon avec vin blanc, beurre, une pointe d'ail, ſel, oignons, racines, un bouquet; ôtez les écailles & les ſervez avec une ſauſſe à la Hollandoiſe. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire.)

Perches à l'Italienne.

Faites-les cuire comme les précedentes; qu'el-

Perches ne faſſent pour ainſi dire que frémir dans le court-boüillon ; écaillez-les quand elles ſont cuites & les ſervez avec une ſauſſe à l'Italienne. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire.)

Perches à la Pruſſienne.

Ecaillez & vuidez vos perches ; paſſez dans une caſſerole perſil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché très-fin, avec un morceau de beurre, ſel, gros poivre ; mettez vos perches dans une caſſerole pour leur faire prendre le goût de la marinade ; arroſez-les de cette marinade ; pannez-les & les mettez ſur le gril.

Faites une ſauſſe avec un morceau de beurre, une pincée de farine, une cuillerée d'eau, ſel, gros poivre, un filet de vinaigre, un anchois haché, des câpres entieres ; faites lier cette ſauſſe ſur le feu ſans boüillir ; mettez-la dans un plat ; vos perches grillées de belle couleur par-deſſus & ſervez chaudement.

Perches au coulis d'écreviſſes.

Vuidez vos perches, faites-les cuire dans un court-boüillon, dans une caſſerole, avec oignons, citron verd, perſil, ciboules, laurier, baſilic, clous, poivre, ſel, deux verres de vin blanc, un peu de vinaigre & de l'eau. Quand elles ſont cuites & preſque réfroidies dans leur court-boüillon, tirez-les, pelez-les proprement ; arrangez-les dans un plat, & les conſervez chaudement.

Faites une ſauſſe avec un anchois haché, un morceau de beurre frais, ſel, poivre, un peu de muſcade rapée, une pincée de farine, une goutte d'eau, un peu de vinaigre. Le beurre étant fondu & la ſauſſe un peu liée, mettez-y de

coulis d'écreviſſes. (Voyez au mot *Ecreviſſes*; la manière de le faire.) Jettez votre ſauſſe ſur les perches & ſervez chaudement.

Perches pour rôt.

Choiſiſſez les plus belles perches, ôtez les oüies & la moitié des œufs ; faites-les cuire à très-petit feu, avec vin blanc, oignons, racines, ſel, poivre, un bouquet, clous de girofle, ail, un zeſt d'orange, un morceau de beurre, un peu de boüillon. Quand elles ſont cuites, ſervez-les avec leurs écailles ſur une ſerviette blanche garnie de perſil frit.

On ſert encore les perches à la ſauſſe verte, cuites au court-boüillon, ou bien à la ſauſſe aux moufferons paſſés au beurre frais avec la crême, ſel & poivre blanc. (Voyez ſous les articles particuliers la maniere de faire ces ſauſſes.)

Potages de perches au blanc.

Vos perches vuidées & lavées, faites-les rôtir ſur le gril. Quand elles ſont grillées ôtez-en proprement la peau ; gardez la plus belle de vos carpes, déſoſſez les autres. Pilez dans un mortier deux douzaines d'amandes douces bien pelées, en les arroſant de tems en tems d'une goutte d'eau. Quand elles ſont bien pilées, mettez-y la chair des carpes que vous avez deſoſſées, avec quatre jaunes d'œufs durs, & pilez bien le tout enſemble.

Paſſez dans une caſſerole un oignon, quelques carottes & panais par tranches avec un peu de beurre. Quand l'oignon eſt cuit, ſans être roux, mettez-y un peu de perſil, une ciboule entière; mouillez d'un boüillon de poiſſon qui n'ait point de couleur ; mettez-y un peu de mie de pain, quelques champignons coupés par tranches, & un peu de baſilic. Faites mitonner

le tout enſemble ; mettez enſuite dans cette caſſerole le coulis qui eſt dans le mortier avec le jus ; paſſez le tout à l'étamine, après l'avoir délayé dans la caſſerole, & conſervez ce coulis dans une marmite.

Paſſez quelques champignons dans une caſſerole avec un peu de beurre ; moüillez-les de boüillon de poiſſon ; aſſaiſonnez d'un bouquet de fines herbes, de ſel & d'un peu de poivre, & y mettez cuire la groſſe carpe que vous avez gardée. Faites blanchir & égoutter enſuite une douzaine de laitances ; mettez-les dans la caſſerole où eſt la perche, & les faites cuire. Quand le jus eſt diminué, mettez-y un peu de votre coulis pour leur donner du goût, & les tenez chaudement ſur des cendres.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec du boüillon de poiſſon ; tirez la perche de la caſſerole, dreſſez-la au milieu du potage ; garniſſez le potage d'un cordon de laitances ; jettez deſſus le coulis & ſervez chaudement.

Le potage de vives & de brochets ſe fait de la même maniere que celui de perches.

Terrine de perches.

Vuidez & écaillez votre perche, coupez-la en quatre ; dépoüillez une anguille, coupez-la auſſi en morceaux ; frotez la terrine de beurre frais, aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines épices ; arrangez-y les morceaux de perche & d'anguille entremêlés, un bouquet dans le milieu, même aſſaiſonnement deſſus que deſſous, un demi verre de vin de Champagne ou de bon vin blanc, & du beurre frais. Couvrez la terrine de ſon couvercle ; mettez de la pâte autour, & faites cuire à petit feu. Quand le tout eſt cuit, ôtez le bouquet & la graiſſe, jettez dans la terrine un ragoût de laitance. (Voyez

au mot *Laitance*, la maniere de le faire.) & ſervez chaudement.

Les terrines de brochets & de tanches farcies ſe font de la même maniére que celles de perches.

Tourte de perches.

Faites griller vos perches, ôtez-en la peau levez-en les filets, & les mettez dans un ragoût de champignons. (Voyez au mot *Champignons*, la maniere de le faire.) Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de feuilletage. (Voyez au mot *Pâte*, l'article *Pâte feuilletée*.) Mettez dedans le ragoût de filets de perches; recouvrez d'une autre abaiſſe de même pâte avec une bordure autour. Frotez votre tourte d'un œuf battu & la faites cuire au four, ou ſous un couvercle. Quand elle eſt cuite découvrez-la, jettez-y un peu de coulis, recouvrez & ſervez chaudement.

La perche apprêtée de toutes les façons qu'on vient d'expoſer eſt fort ſaine. L'excès ſeul des aſſaiſonnemens peut la rendre mal-faiſante. Un chacun ſur cet article doit conſulter ſon tempérament.

PERDRIX, *Perdrix*. Il y en a de griſes, de rouges & de blanches.

La perdrix a une chair ferme & peu remplie d'humidités viſqueuſes & étrangéres; c'eſt pour cela qu'elle eſt d'un goût fort agréable, qu'elle eſt propre dans les diarrhées & qu'elle convient aux pituiteux & aux phlegmatiques. Cette même chair fortifie, reſtaure, nourrit beaucoup, & eſt très-ſalutaire aux perſonnes convaleſcentes, non-ſeulement parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuſes & balſamiques propres à s'attacher aux parties ſolides, & à les rétablir; mais encore par le ſecours de ſes ſels volatils qui entretiennent les liqueurs dans une juſte

fluidité, & qui augmentent la quantité des eſprits.

Il faut choiſir les perdrix jeunes, tendres, bien nourries, & d'un fumet agréable. Quand la perdrix eſt vieille, ſa chair eſt dure, coriace, difficile à digérer & peu agréable au goût.

Les perdrix conviennent dans les tems froids à toute ſorte d'âge & de tempérament, mais particulierement aux perſonnes convaleſcentes & à celles qui ſont d'un tempérament froid & phlegmatique.

On ne doit pas manger la perdrix auſſitôt qu'elle a été tuée, on doit la laiſſer repoſer quelques jours à l'air, ſa chair en devient plus tendre & plus friable par une petite fermentation qui s'y eſt excitée.

La perdrix rouge a les mêmes vertus que la griſe; on en fait cependant un plus grand cas, peut-être à cauſe de la rareté. On lui trouve pourtant plus de fumet qu'à la griſe.

La perdrix blanche eſt un oiſeau dont les pieds ſont velus & reſſemblans à ceux du Liévre. Il y en a de deux eſpeces; une de la grandeur d'un pigeon, couverte de plumes blanches comme de la neige, excepté celles du cou qui ſont marquées de quelques taches noires. Son bec & ſes pieds ſont noirâtres. L'autre eſt faite comme une Caille, mais plus groſſe, couverte de plumes, les unes blanches & les autres d'un jaune de ſafran.

L'une & l'autre eſpéce habitent ſur les Alpes & les Pyrénées. Elles ſe plaiſent dans la neige. Elles contiennent, dit M. Lemery, beaucoup de ſel volatil & d'huile. Elles ſont excellentes à manger. Elles ſont reſtaurantes & fortifiantes.

Paſſons aux différentes manières d'apprêter les perdrix dans les cuiſines.

Les jeunes perdrix ſe nomment perdreaux. Ils ſont bons à manger dès le mois d'Août. Il eſt aiſé de diſtinguer les perdreaux gris des Perdrix; car ils ont la premiere plume de l'aile pointuë, le bec noir, & les pates noires. Les perdreaux rouges ſe diſtinguent des perdrix rouges avec la même facilité. Ils ont la premiere plume de l'aile pointuë, & tant ſoit peu de blanc au bout.

Perdreaux & Perdrix à la broche.

Quand ils ſont plumés & vuidés, faites-les refaire, épluchez-les proprement, piquez-les de menu lard, mettez-les à la broche couverts d'une feüille de papier; faites-les cuire à petit feu. Quand ils ſont preſque cuits, otez le papier, faites-leur prendre une belle couleur dorée, & ſervez chaudement.

Vous pouvez les ſervir avec une ſauſſe au verjus, ſel & poivre, ou jus d'orange.

Perdreaux au fenoüil.

Habillez vos perdreaux, laiſſez-leur les pates, flambez-les, rempliſſez-les d'une farce compoſée de leurs foies, perſil, ciboules, champignons, un peu de fenoüil, le tout haché très-fin; lard rapé, ſel, poivre, deux jaunes d'œufs pour liaiſon. Quand ils ſont farcis, ficelez-les, faites-les refaire dans de la graiſſe & les mettez cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Faites blanchir du fenoüil; quand il eſt égoutté mettez-en ſur l'eſtomac des perdreaux, jettez deſſus une bonne eſſence & ſervez chaudement.

Perdreaux à l'orange.

Vos perdreaux farcis comme on l'a dit, ſans fenoüil pourtant, & cuits à la broche, couverts de lard & de papier, ſervez-les avec une bonne eſſence dans laquelle vous preſſerez le jus &

deux oranges, & dans laquelle vous mettrez quelques zeſts de l'écorce.

Perdreaux aux truſes.

Farciſſez-les comme on l'a dit, ajoutez des truſes dans la farce; faites-les revenir dans du beurre, & les mettez cuire à la broche enveloppées de lard & de papier. Quand ils ſont cuits, ſervez-les avec un ragoût de Truſes. (Voyez au mot *Truſe* la manière de faire ce ragoût.)

Perdreaux à la ſauſſe à la carpe.

Farciſſez-les de leurs foies & les faites cuire à la broche. Quand ils ſont cuits ſervez-les avec une ſauſſe à la carpe. (Voyez aux mots *Carpe & Sauſſe*, la manière de la faire.

Perdreaux en papillotte.

Flambez vos perdreaux, applatiſſez-les, mettez-les mariner avec ſel, huile, poivre, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Enveloppez-les dans du papier blanc avec leur aſſaiſonnement; faites-les griller à très-petit feu, & ſervez dans le papier.

Perdreaux en ragoût.

Faites rôtir vos perdreaux à l'ordinaire, levez-en les cuiſſes & les ailes; mettez-les dans une caſſerole avec un bon jus de bœuf, un peu de vin, champignons, truffes & culs d'artichaux coupés en dez, ſel, poivre & bouquet de fines herbes; laiſſez mitonner le tout; votre ragoût étant cuit ſervez pour entrée avec un jus de citron.

Perdreaux à la polonnoiſe, bigoche ou galimafrée.

Vos perdreaux cuits à la broche, depecez-les comme pour une fricaſſée de poulets; mettez-les dans une caſſerole avec un peu de boüillon une pincée de ciboule hachée, une d'é-

chalotte, une de perſil, ſel, poivre, une roſ cambole bien hachée, une petite poignée de mie de pain, des zeſts d'orange avec le jus. Mettez-les chauffer un moment ſur un fourneau, ſans les faire bouillir, & ſervez chaudement pour entrée ou pour hors-d'œuvre.

Perdreaux à la Polonoiſe d'une autre façon.

Vos perdreaux vuidés, flambés & épluchés, mettez-les à la broche avec un morceau de beurre dans le corps; enveloppez de bardes de lard & de papier. Quand ils ſont cuits, levez une cuiſſe ſans la détacher, mettez-y une pincée de gingembre rapé, une pincée d'échalottes hachées, une de perſil, une de ſel, & un petit morceau de beurre frais. Faites la même choſe à tous vos perdreaux; aux ailes, vous les écraſez entre deux aſſiettes & y mettez quelques zeſts d'orange, un peu de bouillon, un peu de mie de pain fine par deſſus; mettez-les un moment ſur un réchaut entre deux plats, avec un jus d'orange & un demi verre de vin de Champagne. Faites les bouillir un inſtant, & ſervez chaudement.

Vous pouvez ſervir toutes ſortes de volaille de la même manière; au lieu de la faire chauffer dans un plat, mettez-la dans une caſſerole.

Autres Perdreaux à la Polonoiſe.

Flambez, épluchez, vuidez vos perdreaux, coupez-les en quatre, paſſez-les dans une caſſerole avec lard fondu, mouillez-les d'un verre d'eau-de-vie, mettez-y le feu, & les laiſſez ſur le fourneau. Quand le feu de l'eau-de-vie eſt éteint, mettez-y des ris de veau blanchis, des champignons un bouquet; mouillez enſuite avec de bon bouillon, un peu de coulis; faites cuire le ragoût à petit feu

& le degraiſſez. Quand il eſt cuit à propos, mettez-y un jus de citron, & ſervez à courte ſauſſe.

Perdreaux à l'eau-de-vie d'une autre façon.

Vos perdreaux proprement habillés, retrouſſez les pates ſur l'eſtomac, fendez-les ſur le dos, farciſſez-les de leurs foies avec lard rapé. Mettez les cuire enſuite entre des bardes de lard, veau & jambon; aſſaiſonnez de bon goût. Quand ils ſont à demi cuits, mettez-y un poiſſon d'eau-de-vie. Quand ils ſont tout à fait cuits, retirez-les; paſſez leur aſſaiſonnement dans lequel vous mettrez une cuillerée d'eſſence, un morceau de bon beurre, que la ſauſſe ne ſoit point trop longue; ſervez avec un jus d'orange & gros poivre.

Perdreaux au coulis de leurs foies.

Farciſſez-les de toutes ſortes de fines herbes, & maniez avec de bon beurre, ſel & gros poivre. Couſez-les, faites-les refaire dans du beurre, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier; pilez les foies dans un mortier; faites-les boüillir avec un peu de réduction, un peu de coulis, un demi verre de vin de Champagne; paſſez la ſauſſe au tamis, preſſez-y un jus de citron, & ſervez ſous les perdreaux.

Perdreaux à la Prevalaïe.

Farciſſez vos perdreaux de beurre de la Prévalaïe ou d'autre beurre excellent, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Quand ils ſont cuits coupez-les par morceaux, & les mettez dans une ſauſſe au beurre. Mettez un [illegible]teron du meilleur beurre dans une caſſerole, avec un peu de réduction, ſel, gros poivre, un jus de citron; faites lier la ſauſſe ſur le feu, mettez dedans les Perdreaux & ſervez chaudement.

Salmi de Perdreaux en Biberot.

Mettez dans une caſſerole une tranche de jambon, un bouquet, quelques champignons, un verre de réduction, une cuillerée de boüillon; faites boüillir le tout enſemble pendant une demi-heure & le paſſez au tamis. Pilez dans un mortier deux Perdreaux froids cuits à la broche, en les arroſant de tems en tems avec la ſauſſe que vous avez paſſée au tamis. Quand les perdreaux ſont bien pilés, paſſez-les à l'étamine à force de bras & les mouillez avec le reſte de la ſauſſe. Quand ils ſont bien paſſés, mettez-les dans une caſſerole pour faire chauffer; aſſaiſonnez-les de bon goût, donnez-leur la conſiſtance d'un hachis, & ſervez dans un plat garni de croûtons frits.

Perdrix à l'Eſpagnole.

Vos Perdrix vuidées, & refaites, mettez-les à la broche. Quand elles ſont cuites, pilez-en une dans un mortier avec les foies des autres; votre perdrix bien pilée delaïez-la dans du coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot jambon la manière de le faire) une demi-cuillerée d'eſſence de jambon & une autre demi-cuillerée (à pot) de jus de veau, & la faites mitonner à petit feu, ſans boüillir. Paſſez enſuite ce coulis à l'étamine.

Mettez deux verres de vin de Champagne dans une caſſerole avec une tranche d'oignon & une ou deux rocamboles. Faites boüillir ce vin juſqu'à ce qu'il ſoit reduit à la moitié & le paſſez au tamis.

Depecez vos Perdrix, mettez-les dans une caſſerole avec votre vin de Champagne & votre coulis. Ajoutez-y deux ou trois cuillerées d'huile, & laiſſez mitonner ſur des cendres chaudes ſans boüillir; dreſſez vos perdrix ſur un plat; preſſez dans la ſauſſe deux Oranges, pe-

ez-la ſur les Perdrix, & ſervez chaudement pour entrée.

Perdrix à la Provençale.

Vos Perdrix accommodées proprement & retrouſſées de même, faites-les rôtir avec une barde de lard ſur l'eſtomac; pendant qu'elles cuiſent faites un ragoût avec des foies gras, ris de veau, perſil, ciboules hachées; aſſaiſonnez de ſel poivre, & paſſez à la caſſerole avec un peu de lard & de farine.

Mettez dans ce ragoût un verre de bon vin, des capres hachées, un anchois & des olives deſoſſées, avec un bouquet de fines herbes & un coulis de bœuf pour liaiſon.

Dreſſez vos Perdrix dans un plat, le ragoût par deſſus & ſervez chaudement pour entrée avec un jus de citron. On ſert de la même façon les Chapons, les Poulardes, les Poulets, les Beccaſſes & les Dindons.

Perdrix à l'étoufade.

Lardez vos Perdrix de gros lard & les paſſez à la caſſerole avec lard fondu, pour leur faire prendre couleur. Mettez-y enſuite du boüillon, ſel, poivre un paquet de fines herbes; laiſſez cuire votre ragoût; ajoutez-y champignons, truſes & culs d'artichaux. Quand le ragoût eſt cuit, mettez-y un coulis de bœuf & ſervez chaudement pour entrée avec un jus de citron.

Perdrix à Maître Lucas.

Hachez de la cuiſſe de veau, de la moëlle & du lard blanchi avec champignons, truſes, ciboules, perſil, une mie de pain imbibée, de bon jus, ſel, poivre & deux œufs battus pour lier votre godiveau.

Garniſſez le fond d'une Tourtiere un peu grande de bardes de lard; mettez deſſus le godiveau accommodé de manière qu'il y ait un creux au milieu pour placer la Perdrix.

Coupez votre Perdrix en quatre, paſſez-la à la caſſerole avec lard, perſil, ciboules & un peu de farine, champignons, truſes & ris de veau, un bon jus de bœuf & bons aſſaiſonnemens. Laiſſez cuire un peu le tout. Quand le godiveau eſt cuit, rangez votre Perdrix dans la Tourtiere & la mettez au four pour lui faire prendre couleur & cuire à propos.

Tirez enſuite votre ragoût, degraiſſez-le, faites-le couler doucement ſur un plat, enſorte que les bardes reſtent au fond de la Tourtière; mettez-y un coulis de champignons, & ſervez pour entrée avec un jus de citron.

On peut ſervir de la même maniere des Poulardes, des Poulets, des Chapons & des Pigeonneaux.

Perdrix marinées.

Faites mariner vos Perdrix pendant trois heures au verjus, jus de citron, ſel, poivre, clous, ciboules & laurier. Faites enſuite une pâte claire avec de la farine, du vin blanc & des jaunes d'œufs, trempez-y vos perdrix & les faites frire dans du lard fondu ou de ſain-doux, & les ſervez garnies de perſil frit pour un plat d'Entremets, ou pour Garnitures.

On peut ſervir auſſi des pigeons, des poulets ou autres volailles pour un plat particulier d'Entremets ou pour garnir.

Perdrix à la daube.

Lardez votre perdrix de moyen lard, aſſaiſonnée de ſel, poivre, clous de girofle, laurier, ciboule & citron verd. Enveloppez-la dans une ſerviette & l'emmotez ainſi avec du bouillon & du vin blanc. Laiſſez-la bien bouillir & lorſque le bouillon eſt conſommé, laiſſez-la refroidir à demi dans ſa cuiſſon; tirez-là & ſervez à ſec ſur une ſerviette blanche pour entremets.

Un en peut faire autant des dindons, des gros coqs d'inde, des poulardes, des poulets, des oiſons, des oies & autres oiſeaux, pourvû qu'ils ſoient bien gras.

Perdrix aux fines herbes.

Choiſiſſez de jeunes perdrix. Quand elles ſont plumées & vuidées, detachez-en la peau de la chair ſur l'eſtomac. Faites une farce avec lard rapé, un peu de perſil & fines herbes; farciſſez-en vos perdrix entre chair & peau; bardez-les deſſus & deſſous, & les faites cuire à la broche. Quand elles ſont cuites, dreſſez-les dans un plat; jettez dedans une eſſence de jambon; (voïez au mot jambon) ou un coulis clair, & ſervez chaudement pour Entrée.

Perdrix aux truſes vertes.

Preparez vos perdrix comme les précédentes, pour la chair & la peau. Farciſſez les de lard rapé, perſil haché, truſes hachées, le tout bien mêlé enſemble; mettez-les à la broche avec bardes deſſus & deſſous. Faites un ragoût de truſes. (Voyez au mot truſe la maniere de le faire.) Vos perdrix cuites ôtez-les bardes, dreſſez-les dans un plat, le ragoût de truſes par deſſus, & ſervez chaudemens pour Entrée.

Perdrix aux mouſſerons & aux champignons.

Les Perdrix aux mouſſerons & aux champignons ſe font de la même maniere. Voyez ſous les articles particuliers la maniere de faire ces ragoûts.

Perdrix à la ſauſſe à la Carpe.

Farciſſez vos perdrix comme les précédentes entre chair & peau, de lard rapé; aſſaiſonnez de même que les autres; bardez-les de même & les faites cuire à la broche. Quand elles ſont cuites à propos, ôtez les bardes, dreſſez-les dans un plat, jettez par deſſus une ſauſſe à la

corps de serons ordinaires. (Voyez au mot Corps, comment se fait le corps.)

Perdrix à la broche avec différentes ragoûts.

Vos perdrix plumées & vuidées, troussez les pieds dans le corps, & les faites revenir sur les cendres de pots avec du beurre, sel, poivre, fines herbes, bons épices, persil & ciboules hachés; garnissez le fond d'une terrine de cendres de beurre, en travers de bois ronds, trousses d'oignons, quelques morceaux de carottes, persil haché, poivre, sel, bons épices, bons épices; arrangez y vos perdrix l'estomac en haut, avec même assaisonnement dessus que dessous, couvrez de tranches de veau & de bardes de lard, couvrez la marmite de son couvercle, & faites cuire feu dessus & dessous.

Faites cuire vos perdrix dans une casserole avec un peu de vin blanc, deux cuillerées de verjus, des fines herbes, champignons & truffes, avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, bons épices, un peu de coulis, si vous en avez, & quelques cuillerées de bouillon; faites-les mitonner sur le feu, & les servez chaudement pour l'entrée.

Pour faire ces perdrix avec un ragoût de concombres ou de cornichons. (Voyez aux mots concombre & cornichon la manière de faire ces ragoûts, ou bien voyez aux mots Ragoût.)

Perdrix aux petits pois.

Ces perdrix se font à la broche, ou dans la casserole. (Voyez aux mots Broche, Casserole, comment on doit se servir de ces ustensiles.)

braiſe. Voici pour celles que l'on met à la broche.

Vos perdrix plumées & vuidées faites une farce de leurs foies pilés dans un mortier avec lard rapé, une ciboule hachée, du perſil, une truſe aſſaiſonnée de ſel, poivre, un peu de fines épices, & fines herbes; farciſſez-les entre la chair & la peau de l'eſtomac; faites les refaire, enveloppez-les de bardes de lard, & les faites cuire à la broche.

Coupez du jambon maigre par tranches battuës, garniſſez-en le fond d'une caſſerole, & faites ſuer. Quand elles commencent à s'attacher, mettez-y une petite pincée de farine; moüillez de jus ſans ſel, mettez-y un bouquet, & faites mitonner à petit feu; degraiſſez le ragoût, & le liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot jambon la manière de le faire.)

Vos perdrix cuites, tirez-les de la broche, ôtez les bardes, dreſſez-les dans un plat; garniſſez de tranches de jambon, le jus par deſſus, & ſervez chaudement pour entrée.

On peut ſervir ces perdrix cuites à la broche avec un ragoût de concombre ou de chicorée. (Voyez aux mots *concombre* & *chicorée*, la maniere de faire ces ragoûts.)

Perdrix aux olives.

Vos perdrix farcies comme les précédentes & enveloppées de bardes de lard, faites les cuire à la broche; pendant qu'elles cuiſent faites un ragoût d'olives dont vous ôtez les noïaux & que vous faites mitonner dans une caſſerole avec du coulis clair de veau & de jambon & un peu d'eſſence de jambon. (Voyez au mot olive.) Vos perdrix cuites, ôtez les bardes, dreſſez-les dans un plat, le ragoût d'olives par deſſus, & ſervez chaudement pour Entrée.

Perdrix en filets.

Vos perdrix cuites à la broche, ôtez-en la peau, coupez-les par filets; paſſez des mouſſerons ou bien des champignons dans une caſſerole avec un peu de lard fondu; mouillez-les de jus de veau, & les mettez mitonner à petit feu ſur un fourneau; dégraiſſez le ragoût, liez-le d'un coulis de veau & de jambon; mettez-y les filets de perdrix; faites-les chauffer; aſſaiſonnez de ſel & de poivre, & ſervez pour Hors-d'œuvres.

L'on ſert des filets de perdrix aux concombres, à la chicorée, & au jambon, voyez ſous les articles particuliers la maniere de faire ces differens ragouts.

Perdrix aux lentilles & petit lard.

Flambez deux perdrix, trouſſez les pates. Faites-les cuire dans une braiſe avec un morceau de petit lard blanchi coupé en tranches, tenant à la coëne. Lavez un demi litron de lentilles, & les faires cuire avec du bouillon. Mettez dans une caſſerole un coulis de veau, de jambon, racines; faites ſuer, & moüillez de bouillon. Paſſez les lentilles cuites à l'étamine, moüillez avec un coulis clair; quand les perdrix ſont cuites, dreſſez-les dans un plat, le petit lard autour, le coulis de lentilles par deſſus.

Perdrix aux marrons.

Flambez deux ou trois perdrix, trouſſez en poule, lardez de gros lard; refaites les perdrix dans de la graiſſe, qu'elles cuiſent à la braiſe. Paſſez un quarteron de marrons dans la poële aux marrons, après en avoir ôté la premiere peau; qu'ils ne riſſolent pas ſur le feu. Epluchez-les, & les faites cuire avec un demi-ſetier, de vin blanc, du coulis, un bouquet, aſſaiſonnez-les de bon goût & les ſervez ſur les perdrix.

Perdrix aux montans.

Accommodez ci-deſſus des perdrix ; & les faites cuire dans une bonne braiſe. Faites blanchir des montans de carde ; & cuire dans un blanc de farine & de bouillon, avec une tranche de citrons, ſel, graiſſe de bœuf. Faites ſuer une tranche de jambon; moüillez de bouillon & de coulis. Mettez dedans les montans, qu'ils y faſſent quelques bouillons pour prendre goût, & les ſervez autour des perdrix.

Perdrix aux oignons à l'étoufade.

Deſoſſez deux ou trois perdrix à forfait, comme des poulardes au blanc manger ; faites cuire de petits oignons blancs, après les avoir fait blanchir ; achevez de les faire cuire dans une bonne eſſence ; quand il n'y a preſque plus de ſauſſe, laiſſez-les refroidir ; rempliſſez-en les perdrix, couſez-les & les faites refaire dans du lard fondu, perſil, ciboule, champignons hachés. Foncez de veau & de jambon une caſſerole. ; mettez-les perdrix deſſus, l'eſtomac en deſſous, en deſſus le lard fondu, les fines herbes, ſel, poivre, & couvrez de bardes de lard. Faites cuire ces perdrix dans leur jus à la braiſe pendant cinq ou ſix heures ; à moitié de la cuiſſon ajoutez-y un peu de bouillon. Quand elles ſont cuites, degraiſſez la ſauſſe ſur le feu, y mettez un peu de coulis. Paſſez cette ſauſſe au tamis, & la ſervez ſur les perdrix.

Perdrix à la Cézarienne.

Vuidez trois bonnes perdrix au fumet & les deſoſſez, ſans percer la peau ; laiſſez les os des ailes & des cuiſſes ; mettez-y un papier dans le corps, pour tenir lieu des os de l'eſtomac ; faites-les blanchir au feu ; piquez-les de menu lard; ôtez le papier qui étoit dans le corps ; empliſſez-les de petits oignons blancs, cuits à la braiſe, avec de bon beurre de Vanvre, ou

autre; aſſaiſonnez de fines herbes & de fines épices; ficelez-les; foncez une caſſerole de bardes de lard, jambon, tranches de veau battu; rangez les perdrix deſſus, l'eſtomac en deſſous; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes & fines épices; qu'elles cuiſent à petit feu, ſans être trop aſſaiſonnées; étant cuites, tirez toute la viande, & les perdrix de la caſſerole; faites cuire le jus au caramel, & glacer enſuite les perdrix dedans, comme des fricandeaux. Quand elles ſont blondes, retirez-les; verſez dans la caſſerole un ou deux verres de vin de Champagne, une cuillerée de coulis pour en détacher le ſuc. Reduiſez à moitié, écümez & dégraiſſez; dreſſez les perdrix dans un plat, mettez la ſauſſe deſſous, & ſervez pour Entrée.

Perdrix en redingotte aux truſes.

Flambez & vuidez deux perdrix, trouſſez les pates en dedans; enveloppez ces perdrix d'un morceau de rouelle de veau, lardez-les de lard & de jambon; coupez les morceaux de veau en travers en forme de bardes; ficelez les perdrix de façon que rien ne ſe défaſſe. Faites-les cuire avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, ail, trois clous de girofle, ſel, poivre, deux oignons; faites-les cuire à petit feu; paſſez des truſes ſur le feu, avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon; mouillez de bouillon; réduiſez un peu; mettez deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne; faites cuire le ragoût à petit feu, & le dégraiſſez. Quand il eſt cuit à propos & aſſaiſonné de bon goût, otez les perdrix de la braiſe, déficelez & les dreſſez, les tranches de veau ſur l'eſtomac, & le ragoût de truſes deſſus.

Coulis de Perdrix.

Pilez les dans un mortier deux perdrix rôtie

avec

avec les bardes de lard dans leſquelles elles auront cuit ; paſſez une pincée de truſes vertes, & autant de champignons cuits dans du lard fondu, avec fines herbes, ciboules, baſilic, marjolaine ; mêlez la viande pilée enſemble dans la même caſſerole ; ajoutez deux cuillerées de jus de veau ; laiſſez mitonner à petit feu, & paſſez enſuite à l'étamine.

Autre coulis de Perdrix pour les entrées au roux.

Pilez, comme ci-deſſus, des perdrix roties ; enſuite mettez deux livres de roüelle de veau, un morceau de jambon coupé par tranches au fond de la caſſerole, avec un oignon & quelques carottes. Faites ſuer ſur un fourneau ; poudrez de tant ſoit peu de farine ; remuez, moüillez moitié jus, moitié boüillon ; aſſaiſonnez de quelques champignons, truſes, mouſſerons, une ciboule entiere, perſil, deux ou trois clous, baſilic, croûtes de pain ; faites mitonner pendant une demi-heure, ou trois quarts d'heure ; delayez les perdrix pilées dedans ; laiſſez mitonner un peu, paſſez à l'étamine, ſervez-vous-en quand vous le jugerez à propos.

Potage de Perdreaux.

Vuidez, trouſſez proprement vos perdreaux, farciſſez avec blanc de chapon, moëlle de bœuf, jaunes d'œufs cruds, aſſaiſonnez de ſel, muſcade, un peu de poivre blanc ; faites cuire dans un pot de terre ou autre avec bon boüillon, un bouquet de fines herbes. Etant cuites, mettez-les ſur les cendres chaudes pour les tenir chaudement ; faites enſuite un coulis, avec deux livres de veau, un morceau de jambon coupé par tranches, un oignon coupé par tranches, quelques carottes & panais ; couvrez & mettez ſuer ; étant attaché, comme un jus de veau, & ayant belle couleur, moüillez-le moitié

jus, moitié boüillon; mettez-y quelques croûtes de pain, champignons, truffes hachées, un peu de perſil, une ciboule, un peu de baſilic, deux à trois clous; que le tout cuiſe enſemble; pilez dans le mortier un perdreau; le coulis etant fait, tirez les tranches de veau dedans la caſſerole, delayez dedans le perdreau pilé, paſſez à l'étamine. Que le coulis ait un bel œil; vuidez-le dans une marmire, mettez-le ſur les cendres chaudes; mittonnez les croûtes dans de bon bouillon; dreſſez les perdreaux ſur le potage avec un petit pain farci; goûtez ſi le coulis eſt de bon goût, & le jettez par deſſus, pour le ſervir chaudement.

Potage au roux de perdreaux.

Sans les farcir faites-les cuire de même que les autres, avec un ragoût de truffes & de petits champignons; mitonnez des croutes dans de bon boüillon; dreſſez les perdreaux ſur le potage, le ragoût tout autour, & le coulis de perdreaux par deſſus, de la manière qu'il eſt marqué ci-devant, & ſervez chaudement. (Voyez au mot *Truſe* la maniere de faire ce ragoût.)

Potage de perdreaux en profiterole.

Faites cuire vos perdreaux à la braiſe; faites un ragoût de ris de veau, culs d'artichaux, champignons & truffes; paſſez avec un peu de lard fondu; moüillez de jus de veau, & liez d'un coulis de perdrix; mettez vos perdreaux dans ce ragoût; vuidez vos pains à l'ordinaire; farciſſez-les chacun d'un perdreau avec un peu de ragoût & les faites mitonner un peu dans un jus de veau; mitonnez vos croûtes dans un plat de moitié jus & moitié bouillon; mettez le plus gros de pain farci au milieu du potage, les petits autour, les culs d'artichaux entre deux; garniſſez le tout de crêtes & de ris de veau, ou bien de

petits champignons farcis ; jettez le ragoût par-deſſus & ſervez chaudement.

Les profiteroles de Cailles, de Tourterelles & de petit pigeons ſe font de la même maniere.

Potage de perdreaux au parmeſan.

Coupez par filets deux perdreaux froids cuits à la broche, faites un hachis des carcaſſes ; faites un coulis en les pilant, & arroſant de boüillon; le tout paſſé enſuite à l'étamine, farciſſez un petit pain de votre hachis, & faites un hachis. Avant de la remplir, paſſez-le au beurre ; mettez dans le fond d'un plat à potage du parmeſan rapé, puis des tranches de pain, enſuite du parmeſan, puis du pain, & ainſi de ſuite juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez ; faites mitonner doucement ce potage de bon boüillon ; mettez au milieu le pain farci & l'arroſez de boüillon; jettez par deſſus le coulis de perdrix & ſervez chaudement.

Potage de perdrix aux choux.

Piquez-les de gros lard bien aſſaiſonné, & les faites cuire à demi à la broche avec la moitié d'une éclanche de mouton bien dégraiſſée ; à demi-cuits, empôtez-les dans une marmite avec un morceau de jambon, un paquet de carottes & des panais & des oignons ; ajoutez-y des paquets de choux blanchis & ficelés ; moüillez le tout de bon boüillon, & faites cuire ; le potage cuit mettez-y du jus de veau ; mitonnez des croûtes de ce même boüillon; dreſſez vos perdrix ſur leur potage, une bordure de choux autour du plat ; paſſez le reſte du boüillon dans un tamis ſur votre potage & ſervez chaudement.

Si vous voulez ſervir le potage aux choux lié, jettez par deſſus un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon* la maniere de faire ce coulis.

Potage de perdrix aux lentilles.

Vos perdrix piquées de gros lard aſſaiſonnées

& à demi cuites à la broche, comme on l'a dit; empôtez-les avec des tranches de petit-lard & des lentilles & faites cuire dans de bon boüillon; faites ſuer dans une caſſerole des tranches de veau & de jambon, avec oignons, panais, carottes. Quand elles commencent à s'attacher, moüillez de boüillon & laiſſez mitonner à petit feu; mettez-y quelque clous, ciboules entiere, perſil, champignons, deux rocamboles, & une croûte de pain. Tirez le veau quand il eſt cuit, mettez les lentilles qui ſont cuites dans ce jus-là; laiſſez-les mitonner un moment & les paſſez à l'étamine; mitonnez des croûtes d'un bon boüillon; garniſſez le bord du plat du petit ſalé qui a cuit dans les lentilles, dreſſez les perdrix ſur le potage en ſemant par-deſſus quelques lentilles; jettez le coulis ſur le potage & ſervez chaudement.

Potage de perdrix aux lentilles, garni de Cervelats.

On fait ce potage de la même manière que le précédent, on met ſeulement dans la marmite où cuiſent les perdrix, un cervelas; & quand il eſt froid, on le coupe par tranches dont on ſe ſert pour garnir les bords du plat.

Potage de perdrix aux marrons.

Faites cuire vos perdrix comme les précédentes dans une marmite avec un jarret de veau, une tranche de bœuf & bon boüillon; prenez des marrons, ôtez la premiere peau, paſſez-les dans une poële à marrons pour lever plus facilement la ſeconde; vos marrons pelés proprement, faites les cuire une demi-heure avec les perdrix.

Mitonnez des croûtes; faites un cordon de marrons autour du plat, les perdrix au milieu, le reſte du boüillon par-deſſus, & ſervez chaudement.

Potage de perdrix à la Reine.

Faites cuire vos perdrix piquées de gros lard à la broche; à moitié cuites, retirez pour achever de les cuire à petit feu dans une marmite avec de bon boüillon; faites un coulis à la reine de la maniere qu'on l'a dit, mitonnez des croûtes avec le boüillon où les perdrix ont cuit; dreſſez les perdrix ſur le potage, le coulis par deſſus & ſervez chaudement.

Potage aux croûtes au roux au coulis de perdrix.

Mitonnez des croûtes dans un plat, moitié boüillon, moitié jus de veau, & les laiſſez attacher. Jettez par-deſſus un coulis de perdrix au roux, & ſervez chaudement. (Voyez ci-devant la maniere de faire ce coulis.)

Terrine de perdrix au choux.

Faites une farce avec lard rapé, ſel, poivre, perſil, ciboule hachée, un champignon haché; farciſſez-en vos perdrix ſur l'eſtomac entre chair & peau; trouſſez les pates dans le corps; mettez au fond d'une caſſerole des bardes de lard, tranches de bœuf, ſel, poivre, fines épices, fines herbes, quelques ciboules entieres, perſil haché, tranches de carottes, de panais & d'oignon; faites blanchir un choux pommé, coupez-le par la moitié; quand il eſt blanchi, mettez-le dans l'eau froide; & après l'avoir preſſé, ficelez-le. Mettez les perdrix dans la marmite avec le choux, un morceau de jambon & un de petit lard, même aſſaiſonnement deſſus que deſſous; peu de ſel à cauſe du jambon & du lard; ajoutez tranches de bœuf, de veau, & bardes de lard; couvrez la marmite de ſon couvercle, & faites cuire feu deſſus & deſſous vos perdrix cuites, dreſſez-la dans la terrine avec du petit lard & les choux coupés par filets; mettez-y un peu d'eſſence de jambon; fai-

tes mitonner ſur des cendres chaudes ; mettez la terrine ſur un plat, dégraiſſez-la ; jettez-y un coulis de perdrix au roux. (Voyez ci-devant la maniere de le faire) & ſervez chaudement.

La terrine de pigeons & de ramiers aux choux ſe fait de la même maniere que la terrine de perdrix aux choux.

Terrine de Perdrix aux Lentilles.

Vos perdrix apprêtées comme les précédentes, faites-les cuire à la braiſe ; cuites & égoutées, dreſſez-les dans la terrine ; jettez deſſus un coulis de perdrix & ſervez chaudement. (Voyez au mot lentilles la maniere de faire le coulis de lentilles)

La terrine de canards & de ſarcelles aux lentilles ſe fait de la même maniere que celle de perdrix aux lentilles.

Tourte de Perdreaux.

Vos perdreaux apprêtés, faites une farce de leurs foies, rempliſſez-en le corps de vos perdreaux ; faites une abaiſſe d'une pâte briſée. (Voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire.) Garniſſez le fond de lard rapé aſſaiſonné de ſel, poivre, fines épices & tant ſoit peu de fines herbes ; arrangez-y les perdreaux avec quelques truſes vertes, & quelques petits champignons ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous ; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard, & enſuite d'une abaiſſe de même pâte ; faites une bordure autour ; dorez d'un œuf battu, & faites cuire au four ou ſous un couvercle. Quand elle eſt cuite, dégraiſſez-la ; mettez-y un coulis de perdrix au roux. (Voyez ci-devant la maniere de le faire. Recouvrez & ſervez chaudement.

Tourte de Perdreaux aux Truſes.

Faites la tourte comme la précédente. Quand elle eſt cuite, mettez-y un ragoût de truſes &

ſervez chaudement (Voyez au mot *Truſe* la manière de faire ce ragoût.)

Tourte de blanc de Perdrix.

Faites rôtir votre perdrix à la broche. Quand elle eſt cuite, ôtez la peau, prenez-en la chair & la hachez ; pilez un quarteron d'amandes bien pelées dans un mortier, les arroſant de tems en tems de lait. Quand elles ſont bien pilées, mettez-y le blanc de perdrix avec un peu de moëlle de bœuf, de l'écorce de citron verd confite ; pilez bien le tout enſemble ; mettez dans une caſſerole une demi cuillerée de farine de ritz ou autre avec un peu de ſel ; délayez la avec une goutte de lait ; metez-y quatre jaunes d'œufs frais avec un demi-ſetier de crême, un morceau de canelle en bâton, & du ſucre, ce qu'il faut. Faites cuire le tout enſemble ſur un fourneau. Quand il eſt cuit, ôtez le bâton de canelle ; délayez le blanc de perdrix & les amandes pilées dans cette crême, & la laiſſez refroidir.

Faites une abaiſſe de pâte feuilletée. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Foncez-en une tourtiere ; mettez deſſus la crême de blanc de perdrix ; étendez-la par-tout avec une cuiller ; formez deſſus quelques ornemens de bandes de feuilletage, un cordon autour, & faites cuire au four. Quand elle eſt cuite rapez-y du ſucre, faites-la glacer au four, ou bien avec la pelle rouge ; dreſſez-la dans un plat & ſervez chaudement pour Entremets.

Les tourtes de blanc de chapon ou de faiſans ſe font de la même manière que la tourte de blanc de perdrix.

Pâté chaud de perdreaux aux choux.

Vuidez & retrouſſez vos perdreaux ; faites-les refaire ; dreſſez votre pâté, foncez-le des foies de perdreaux hachés & de lard rapé,

Coupez un choux en quatre ; faites-le blanchir avec un petit morceau de lard coupé en tranches ; mettez-le dans l'eau fraîche, preſſez-le, ôtez-en les côtes, mettez-le dans le pâté avec vos perdreaux, du petit lard deſſus, ſel & poivre ; couvrez de bardes de lard, & nourriſſez bien de beurre. Finiſſez le pâté à l'ordinaire ; quand il eſt cuit, jettez dedans une bonne eſſence de jambon. (Voyez au mot *Jambon.* l'article *Eſſence de Jambon.*)

Pâté chaux de perdrix.

Retrouſſez proprement vos perdrix ; battez-les ſur l'eſtomac ; piquez-les de gros lard & de jambon ; aſſaiſonnez de poivre, ſel, fines herbes & fines épices ; fendez-les par le dos, rempliſſez-les d'une farce faite de leurs foies, lard rapé, champignons, truſes, ciboules, perſil, avec ſel, poivre, fines herbes, fines épices. Faites une abaiſſe avec farine, beurre, un œuf & du ſel ; garniſſez-en le fond de lard rapé ; arrangez-y vos perdrix après leur avoir caſſé les os. Ajoûtez truſes, champignons, une feüille de laurier & couvrez de bardes de lard. Couvrez d'une autre abaiſſe ; dorez le pâté, & mettez au four. Quand il eſt cuit, dégraiſſez-le, ôtez les bardes de lard ; preſſez-y un jus de citron ; mettez-y un bon coulis de perdrix, quelques ris de veau, champignons & truſes ; recouvrez & ſervez chaudement pour Entrée.

Autre pâté chaud de perdrix aux truſes.

Farciſſez votre perdrix piquée de gros lard bien aſſaiſonné, avec une farce faite de lard rapé, champignons hachés, une truſe verte, perſil, ciboule hachée. Faites une abaiſſe d'une pâte commune ; garniſſez-la de lard rapé, ſel, poivre, fines herbes, fines épices ; mettez-y votre perdrix avec même aſſaiſonnement que deſſous ; couvrez de tranches de veau, lard

rapé, beurre frais, & de bardes de lard. Fermez votre pâté & le mettez au four.

Faites un ragoût de truſes. (Voyez au mot *Truſe*, la manière de le faire.) Liez ce ragoût d'un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez cet article au mot *Jambon.*) Votre pâté cuit, jettez dedans & ſervez chaudement.

Au lieu d'un ragoût de truſes, on peut mettre dans ce pâté un ragoût de ris de veau & de foies gras, ou bien une ſauſſe à la carpe. (Voyez cet article ſous les noms particuliers.)

Pâté froid de perdrix

Vos perdrix piquées comme les précédentes & farcies d'une farce faite avec leurs foies, lard rapé, une truſe verte hachée & bons aſſaiſonnemens ; faites une abaiſſe de pâte commune. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Arrangez-y vos perdrix ſur un lit de lard pelé ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, une feuille de laurier. Dans les intervalles mettez des truſes vertes pelées, même aſſaiſonnement deſſus que deſſous ; ajoûtez du lard pilé, un morceau de beurre frais ; garniſſez bien de bardes de lard ; couvrez d'une abaiſſe de même pâte ; finiſſez votre pâté à l'ordinaire, un trou au milieu, de peur qu'il ne creve en cuiſant. Quand il eſt cuit, bouchez le trou, laiſſez-le refroidir, & ſervez pour Entremets.

Autre pâté froid de perdrix.

Trouſſez proprement vos perdrix, caſſez-leur les os, piquez-les de gros lard & de jambon ; aſſaiſonnez de fines herbes, perſil, ciboules & épices ; rangez-les ſur une abaiſſe de pâte ordinaire ; (Voyez au mot *Pâte.*) avec laurrier, beurre frais, bardes de lard pilé, ſel, poivre,

fines herbes & fines épices. Couvrez d'une autre abaiſſe & faites cuire.

Pâté de perdrix à la Triboulet.

Vuidez & retrouſſez proprement vos perdrix, faites-les refaire, lardez-les de gros lard, perſil, ciboules, champignons, ſel, fines épices mêlées. Prenez autant de morceaux de veau que de perdrix; lardez de même. Dreſſez votre pâté à l'ordinaire; garniſſez le fond de lard rapé & des foies hachés. Arrangez y les perdrix & les morceaux de veau, même aſſaiſonnement deſſus que deſſous, & fines épices mêlées. Couvrez de bardes de lard & de beurre, & finiſſez à l'ordinaire. Avant d'enfourner le pâté, mettez dedans par la cheminée un poiſſon d'eau-de-vie; faites cuire, & ſervez froid pour Entremets.

Nous avons expoſé au commencement de cet article les propriétés & les qualités des perdreaux & des perdrix. Pour ce qui regarde les ragoûts, les terrines, les tourtes, les pâtés, nous ne pouvons que répéter ce que nous avons dit ſi ſouvent: qu'il eſt à craindre que les aſſaiſonnemens ne pervertiſſent l'uſage d'un aliment ſain & ſalutaire par lui-même.

PERSIL, *Petroſelinum*, *Opium*. Plante fort uſitée dans les aſſaiſonnemens. Elle croît à la hauteur de deux ou trois pieds, porte des feuilles compoſées de pluſieurs feuilles découpées, fort vertes, & attachées à de longues queuës.

On doit choiſir les ſommités du perſil avant qu'elles aient commencé à fleurir, ou apporté des ſemences, parce qu'elles ſont alors plus tendres, elles ont plus d'odeur, & ſont moins âcres. On ſe ſert auſſi des racines du perſil parmi les alimens. Elles doivent être longues, groſſes, blanchâtres, tendres & d'un bon goût.

Le perſil, dit M. Lemery contient beaucoup de ſel âcre, & une médiocre quantité d'huile exaltée. Dans toutes ces parties il provoque les urines, emporte la pierre des reins & de la veſſie, léve les obſtructions, chaſſe les vents, eſt vulneraire & réſolutif: mais il ne produit pas toujours un bon aliment. Il enflamme la maſſe du ſang, & cauſe des maux de tête.

Il convient en tout tems aux vieillards & aux perſonnes d'un tempérament phlegmatique & mélancolique; mais les jeunes gens d'un tempérament chaux & bilieux, doivent en uſer fort ſobrement.

Son odeur agréable & aromatique provient de quelques particules huileuſes fortement atténuées & exaltées par des ſels eſſentiels.

Le perſil, remarqué le même Auteur, contient un ſel ſi âcre & ſi corrodant, que quand l'on fringue un verre à boire dans de l'eau où l'on a lavé du perſil, & où il eſt reſté quelques parties de feuilles, pour peu qu'on appuye ſur le verte, il ſe briſe en morceaux; ce qui vient ſans doute de ce que ce ſel étant d'une ſuperficie inégale & fort tranchante en paſſant & repaſſant ſur les mêmes parties du verre, en détruit l'union, à peu près de la même manière qu'une ſcie, dont la ſuperficie eſt inégale & raboteuſe auſſi, ſi bien que le ſel du perſil, diviſe un corps ſolide ſur lequel on l'a fait paſſer & repaſſer pluſieurs fois.

Le perſil, dit M. Andry, contient un ſel ſalé tirant ſur l'acide, ce qui eſt cauſe qu'il épaiſſit un peu la maſſe du ſang. Il faut prendre garde d'en uſer trop; car ſi l'on en uſe trop ſouvent, il peut nuire au cerveau, & même cauſer l'Epilepſie. Tous les Medecins s'accordent ſur ce point.

Le même Auteur remarque après Paul de Sorbait, Sçavant Médecin, qu'en Autriche, où l'uſage du perſil eſt très-frequent, l'Epilepſie eſt auſſi très-fréquente.

Quand on mange les feuilles de perſil crues elles ont une vertu particuliere contre la mauvaiſe haleine, juſques-là même qu'elles corrigent celle que l'ail a coutume de donner.

PICACE, eſpéce de boiſſon faite avec des pommes & de l'eau. On écraſe des pommes avant ou dans le tems de leur maturité. On en remplit preſque tout-à-fait un tonneau par le bondon; on y verſe enſuite de l'eau juſqu'à deux doigts de la bonde pour le laiſſer bouillir. A meſure que cette picace boit, on remplit d'eau le tonneau, juſquà ce que la liqueur s'affoibliſſe.

On fait auſſi de la picace avec des poires, des cormes; on en fait même de ceriſes, de groſeilles rouges, de prunes, d'aliſes, de cornouilles. Ces ſortes de liqueurs ſont d'autant moins mauvaiſes, qu'il y a moins d'eau.

PIED. Cette partie des animaux compoſée de membranes, de ligamens, de tendons, de veines, d'arteres & de cartilages, produit un ſuc viſqueux, glutineux, rafraichiſſant & humectant. Elle eſt naturellement difficile à digérer, c'eſt pourquoi on n'employe en alimens que les pieds d'un animal jeune. On apprête dans les cuiſines les pieds de veau, les pieds de mouton, les pieds d'agneau, & les pieds de cochon.

Pieds d'agneau & de mouton, &c.

Echaudez-les bien, ôtez le poil; faites les cuire dans une bonne braiſe blanche & bien nourrie. Quand ils ſont cuits, accommodez-les comme vous voudrez, ſoit à l'Italienne, ſoit

à l'Eſpagnole, pannés, grillés ou frits, en caiſſe, au gratin, en fricaſſée de poulets, *&c.*

Pieds à la ſainte Menehould.

Brulèz bien le poil, ôtez la corne ; fendez-les par la moitié ; faites-les cuire à petit feu à la braiſe avec un peu de boüillon & d'eau-de-vie, ſel, poivre, bardes de lard, oignons, carottes panais, un bouquet, clous de girofle ail, thim, laurier, baſilic ; laiſſez-les refroidir dans leur cuiſſon ; trempez-les après dans de la graiſſe ; pannez-les, faites-les griller & ſervez à ſec.

Pieds de veau au blanc.

Quand ils ſont échaudés & blanchis, faites-les cuire dans un blanc de farine ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, oignons, racines, ail, un bouquet. Quand ils ſont cuits, tirez-les & les laiſſez refroidir ; coupez-les en filets, paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, un bouquet, des champignons en filets, ſel, poivre, une pincée de farine, un verre de vin de Champagne & de bon boüillon. Quand ils ſont cuits, la ſauſſe réduite, liez avec trois jaunes d'œufs & de la crême, ſans faire bouillir ; preſſez-y un jus de citron & ſervez chaudement.

Pieds de veau à la ſainte Menehould.

Echaudez-les bien, fendez-les par le milieu ; faites-les blanchir à l'eau boüillante, & cuire enſuite avec une chopine de vin blanc, bardes de lard, bon boüillon, comme nous l'avons dit ci-devant. Quand ils ſont cuits & froids, tirez-les de leur boüillon ; trempez-les dans un peu de lard fondu ; pannez-les de mie de pain, grillez-les de belle couleur, & ſervez à ſec une rémoulade dans une ſauſſiere.

Pieds de veau marinés

Quand ils ſont échaudés & blanchis, faites-les cuire dans un blanc avec de l'eau, de la farine, ſel, poivre, oignons. Preſque cuits, laiſſez-les refroidir, coupez-les par la moitié; mettez-les mariner, avec ſel, poivre, de l'eau, un quart de vinaigre, un morceau de beurre manié de farine, oignons en tranches, perſil, ciboules, ail, clous de girofle, laurier, échalottes; faites tiédir la marinade, mettez-y les pieds de veau. Quand ils en ont pris le goût, égouttez-les, poudrez-les de farine; faites-les frire, & ſervez garnis de perſil frit.

Pieds de mouton.

Quands ils ſont cuits à l'eau, mettez-les dans de l'eau fraiche, épluchez-les, ôtez les ergots & le poil qui eſt en dedans du pied; mettez-les enſuite dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, champignons coupés en dés, & boüillon. La ſauſſe ſuffiſamment réduite, liez-la avec de la créme & des jaunes d'œufs, & ſervez avec un filet de verjus ou de vinaigre.

Vous pouvez auſſi les mettre au roux, & avant de ſervir, délayez dans la ſauſſe une cuillerée de moutarde.

Pieds de mouton à la ſainte Menehould.

Quand ils ſont cuits à l'eau, ôtez les gros os; laiſſez-les entiers; paſſez-les dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, perſil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre; faites-les cuire juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauſſe. Remuez alors, de peur qu'ils ne s'attachent. Quand ils ſont froids, trempez-les dans ce qui reſte de ſauſſe, pan-

nez-les de mie de pain ; faites-les griller, & ſervez à ſec, ou bien avec une ſauſſe piquante & claire.

Pieds de mouton à la Ravigote.

Quand ils ſont cuits à l'eau, ôtez-en les gros os ; paſſez-les dans une caſſerole avec bon beurre, un bouquet garni, du boüillon, bon coulis, ſel, poivre ; faites boüillir juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit preſque réduite. Avant de ſervir, mettez dans le ragoût une ravigote. (Voyez au mot *Ravigote*, la manière de la faire.) Que la ſauſſe ne ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe, & ſervez auſſi pour Hors-d'œuvre.

L'on en fait auſſi à différentes ſauſſes, comme à la Hollandoiſe, à l'Eſpagnole, à la ſauſſe hachée. (Voyez au mot *Sauſſe.*)

Pieds de mouton à la ſauſſe-Robert.

Mettez de l'oignon en filets dans une caſſerole avec un morceau de beurre & le faites cuire à moitié, mettez-y enſuite les pieds de mouton coupés en trois, bien épluchés. Moüillez avec de bon boüillon, un peu de coulis, aſſaiſonné de ſel, poivre ; quand le ragoût eſt cuit, mettez-y de la moutarde, un filet de vinaigre, & ſervez à courte ſauſſe pour Hors-d'œuvre.

Pieds de mouton farcis

Faites-les cuire dans de bon boüillon avec un peu de perſil & de ciboule. Quand ils ſont ſuffiſamment cuits, coupez le pied, laiſſez la jambe, ôtez-en l'os ; étendez cette peau ſur la table ; mettez-y de la farce de croquets ou autre, & les roulez un à un ; arroſez-les enſuite d'un peu de graiſſe ; pannez-les proprement par-deſſus & leur faites prendre couleur dans le four. Quand ils ſont bien colorés, égouttez la graiſſe, mettez un peu de ragoût par-deſ-

ſous, ou bien un peu de coulis de champignons ; & ſervez chaudement pour Entrée.

On peut auſſi les mettre à la ſauſſe blanche, les paſſant à la caſſerole avec lard fondu, fines herbes, ciboulette que vous retirerez, ſel, poivre & muſcade. Vous blanchiſſez la ſauſſe avec jaunes d'œufs & verjus, & ſervez pour Entrée ou Hors-d'œuvre.

Autre façon.

Vos pieds de mouton étant farcis, trempez-les dans un œuf battu ; pannez-les, faites-les frire dans du ſain-doux, & ſervez chaudement avec du perſil frit, pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Pieds de mouton aux concombres.

Faites-les cuire dans de l'eau ; coupez des concombres en dés, & les faites mariner avec ſel, poivre, vinaigre, un oignon piqué de clous de girofle. Preſſez-les enſuite ; paſſez-les à la caſſerole avec du beurre, une tranche de jambon; mouillez avec de bon bouillon, un peu de réduction, deux cuillerées de coulis ; mettez-y les pieds de mouton, avec ſel, gros poivre. Faites cuire le ragoût à petit feu, & ſervez à courte ſauſſe.

Pieds d'agneau à la Marianne.

Quand ils ſont échaudés & blanchis mettez-les cuire dans une bonne braiſe ; faites blanchir de petits oignons blancs & les mettez cuire dans du bouillon avec ſel & poivre. Mettez ſur un plat une petite farce faite avec des foies de poulets, lard rapé, perſil, ciboules champignons, une pointe d'ail, le tout haché ; ſel & poivre, deux jaunes d'œufs pour liaiſon. Faites attacher cette farce ſur les cendres chaudes; égouttez la graiſſe, mettez deſſus les pieds d'agneau cuits à la braiſe, les petits oignons blancs au tour,

une ſauſſe claire au coulis de jambon avec un jus de citron par-deſſus, & ſervez chaudement.

Pieds d'agneau au gratin.

Echaudez-les, faites les cuire dans un blanc; égouttez-les, coupez-les en deux; paſſez-les dans une caſſerole avec une tranche de jambon, un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes, des champignons, une pincée de farine mouillée avec un verre de vin de Champagne, un peu de réduction, deux cuillerées de coulis de bon boüillon. Faites cuire le ragoût à petit feu; dégraiſſez-le & l'aſſaiſonnez de bon goût. Le ragoût cuit, mettez la moitié de la ſauſſe dans un plat; faites-la boüillir juſqu'à ce qu'elle ſoit en gratin; ſervez votre ragoût à courte ſauſſe ſur ce gratin.

Pieds d'agneau farcis.

Quand ils ſont bien échaudés & bien cuits levez l'os du milieu, farciſſez-les d'une bonne farce. Trempez-les enſuite dans des œufs battus, jettez deſſus de la mie de pain bien fine, & les faites frire comme des croquets, & ſervez garni de perſil frit.

Ils peuvent auſſi ſervir pour Hors-d'œuvre, ou pour garnir une Entrée de tête d'agneau au blanc, comme ſi c'étoit des pigeons au blanc.

Pieds de cochon à la ſainte Menchould.

Coupez-les en deux, & ficelez enſemble chaque pied; mettez dans une marmite une rangée de bardes de lard, une rangée de pieds & de fines herbes, puis une rangée de pieds & de bardes de lard, juſqu'à ce qu'il ne vous reſte plus de pieds. Mettez-y enſuite de l'eſprit de vin, un peu d'anis, de la coriandre, du laurier, une chopine de vin blanc, & un peu de vif argent; couvrez le tout de bardes de lard. Couvrez la marmite de ſon couvercle, mettez autour de la pâte avec de fort papier,

& faites cuire ainſi à la braiſe pendant dix ou douze heures.

Quand les pieds ſont cuits & refroidis ; pannez-les proprement, faites-les griller & ſervez tout chauds pour Entremets.

Autre façon.

Vous pouvez les accommoder à moins de frais, en les faiſant cuire avec de l'eau & du vin blanc mêlés enſemble, bons aſſaiſonnemens, avec de la panne de cochon.

Tous ces pieds de mouton, d'agneau, de veau, ceux de cochon ſur-tout, ſont péſans à l'eſtomac & ſe digérent très-difficilement de quelque maniere qu'on les apprête. Les perſonnes foibles & délicates doivent s'en interdire l'uſage. Ceux qui digerent facilement, qui font beaucoup d'éxercice, & à qui par conſéquent il faut une nourriture plus ſolide, peuvent en manger ; mais ſobrement & rarement. Il n'eſt perſonne qui ne ſache cela par expérience.

PIGEON, *Columba.* Il y a pluſieurs eſpéces de pigeons que l'on peut diſtinguer en deux claſſes générales, ſçavoir en domeſtiques & en ſauvages.

Les uns & les autres doivent être choiſis jeunes, tendres, gras, charnus, bien nourris, & qui aient été élevés dans un air pur & ſerain.

On appelle pigeonneaux, les pigeons domeſtiques, qui ſont encore jeunes. Leur chair eſt alors ſucculante, facile à digérer ; mais à meſure qu'ils avancent en âge, elle devient maſſive & péſante. Elle eſt nourriſſante, parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuſes & balſamiques. Elle produit un aliment aſſez ſolide & durable, parce qu'etant compacte & maſſive elle s'attache aux parties ſolides, &

maniere qu'elle ne s'en ſépare enſuite que très-difficilement.

Le pigeon convient en tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempéramens, ſur tout à ceux qui digérent facilement, qui ſont dans un exercice continuel, & qui diſſipent beaucoup. Les mélancoliques doivent en uſer plus ſobrement que les autres.

La chair du pigeon reſſerre auſſi le ventre, parce qu'étant peu humide & chargée de quelques parties terreſtres, elle abſorbe les humidités ſuperfluës qui relachoient les fibres des inteſtins.

On apprête les pigeons de pluſieurs manières. Voici les principales & les plus ordinaires.

Pigeons & pigeonneaux rôtis à la broche.

Quand ils ſont plumés, vuidés & retrouſſés, faites-les refaire ſur la braiſe; épluchez-les enſuite, piquez-les de menu lard, & les faites cuire à la broche enveloppés de papier. Quand ils ſont cuits, ôtez le papier, faites-leur prendre belle couleur, tirez-les & ſervez chaudement.

On les ſert auſſi au jus de veau, rôtis, bardés & de belle couleur.

Pigeons farcis à la broche.

Quand ils ſont plumés, vuidés & épluchés, détachez la peau de deſſus l'eſtomac; farciſſez-les d'une farce faite de leurs foies, un morceau de jambon, champignons, truffes, poivre, ſel, fines herbes, fines épices, lard ce qu'il en faut, perſil, ciboules, le tout haché & pilé dans un mortier, deux jaunes d'œufs pour liaiſon. Quand ils ſont farcis, mettez-les à la broche, enveloppez-les de tranches de veau bien minces, de bardes de lard & d'une feüille de papier. Quand ils ſont cuits, jettez par deſſus un coulis clair de veau & de jambon, & ſervez chaude-

ment pour Entrée. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de faire ce coulis.)

Pigeons au fenoüil à la broche.

Vos pigeons proprement épluchés, farciſſez de leurs foies, lard, ciboules, perſil, un peu de fenoüil verd, le tout haché & bien aſſaiſonné. Faites-les rôtir à la broche enveloppés de lard & de papier. Quand ils ſont cuits, ſervez-les avec un bon ragoût par-deſſus.

Ou bien ſervez-les avec une bonne eſſence, & du fenoüil ſur l'eſtomac.

Pigeons au baſilic à la broche.

Farciſſez-les comme les précédens, dans le corps, ou ſur l'eſtomac, entre chair & peau. Au lieu de fenoüil mettez du baſilic dans la farce. Quand ils ſont rôtis, ſervez-les avec un champignon cuit dans une eſſence de jambon.

Pigeons aux anchois à la broche.

Farciſſez-les ſur l'eſtomac entre chair & peau, avec une farce faite de lard rapé bien blanc, ſel, poivre, un peu de perſil & ciboules hachés, deux anchois, le tout bien mêlé enſemble. Mettez les à la broche enveloppés de bardes de lard, & de feüilles de papier, & ficelés.

Lavez deux anchois, ôtez-en l'arête & les hachez; délayez-les enſuite avec un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire.) Mettez ce coulis ſur des cendres chaudes. Vos pigeons cuits, jettez le coulis d'anchois par-deſſus, & ſervez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

L'on fait des chapons, des poulets, des poulardes, des cailles, des perdreaux, des tourterelles, des filets de bœuf, des filets de mouton, des filets de veau aux anchois, de la même manière que les pigeons aux anchois.

Pigeons aux câpres à la broche.

Farciſſez les & les faites cuire comme les pigeons aux anchois. Faites-les cuire de même à la broche enveloppés de bardes de lard & de feüilles de papier. Mettez de l'eſſence de jambon dans une caſſerole avec une petite poignée de câpres fines. Quand les pigeons ſont cuits, ôtez les bardes, & les ſervez avec l'eſſence de jambon aux câpres, par-deſſus, pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Pigeons à la ſauſſe au brochet à la broche.

Faites une farce avec un ris de veau, une tétine de veau blanchie, un peu de jambon, quelques champignons, perſil, ciboules, tant ſoit peu de fines herbes, deux ou trois jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, le tout bien haché & mêlé. Farciſſez-en le corps de vos pigeons; liez-les par les deux bouts; paſſez une brochette au travers des trufes, & les attachez à la broche. Enveloppez-les de bardes de lard & de feüilles de papier, & les faites cuire à la broche à petit feu.

Garniſſez le fond d'une caſſerole de quelques tranches de rouëlle de veau, & d'un morceau de jambon, avec un oignon coupé par tranches & quelques morceaux de carottes & de panais, & faites ſuer à petit feu. Quand vos tranches ſont attachées, mettez-y un peu de lard fondu & une pincée de farine; remuez le tout enſemble, ſept ou huit tours ſur le fourneau. Coupez par morceaux un brochet vuidé, écaillé & lavé; mettez-le dans la caſſerole où eſt le coulis, après trois ou quatre tours ſur le fourneau, mouillez-le moitié jus & moitié boüillon; mettez ſel, poivre, clous,

un peu de basilic & de laurier, du perſil ; deux ou trois ciboules entiéres, champignons, truſes coupées, la croûte de deſſus d'un petit pain, deux verres de vin de Champagne ou vin blanc, que vous ferez bouillir auparavant. Faites mitonner le tout enſemble, paſſez-les à l'étamine, ne faites que le preſſer ; ſi la ſauſſe n'eſt pas aſſez liée, mettez-y du coulis de veau & de jambon, & la tenez ſur des cendres chaudes.

Vos pigeons cuits, dreſſez-les dans un plat ; ôtez les bardes, jettez la ſauſſe du brochet par-deſſus, ſervez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Pigeons aux culs d'artichaux à la broche.

Farciſſez vos pigeons d'une farce délicate ; bardez-les & les faites cuire à la broche. Ayez autant de petits culs d'artichaux bien tournés que vous avez de pigeons, & les faites cuire à l'eau blanche. Mettez-les enſuite mitonner dans une eſſence de jambon avec quelques queuës d'écreviſſes & leurs œufs. Dreſſez vos culs d'artichaux dans un plat, vos pigeons deſſus ; garniſſez le bord du plat des culs d'artichaux & des queuës d'écreviſſes ; jettez par-deſſus votre eſſence, ſervez chaudement avec un jus de citron pour Entrée.

Pigeons à la Gardi.

Farciſſez vos pigeons ſur l'eſtomac entre chair & peau, & dans le corps, avec une farce compoſée de lard crud, jambon cuit, truſes, champignons, quelques foies, perſil, ciboules, & autres aſſaiſonnemens ordinaires, le tout haché, & lié de deux jaunes d'œufs. Enveloppez-les chacun d'un fricandeau piqué ſur l'eſtomac ; ficelez bien le tout, & les faites cuire à la broche.

Vos pigeons cuits, ſervez-les pour Entrée, avec un ragoût deſſous fait avec ris de veau, champignons, culs d'artichaux, fines herbes, ſel, poivre, le tout cuit à la caſſerole & de bon goût.

Pigeons au beurre.

Farciſſez-les d'une farce faite de leurs foies, moitié beurre, moitié, lard, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, poivre, deux jaunes d'œufs; couſez-les, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Quand ils ſont cuits, mettez dans une caſſerole de l'échalotte hachée très-menue, avec une bonne eſſence, de bon beurre & un jus de citron; faites lier la ſauſſe ſur le feu, & ſervez chaudement ſous les pigeons.

Pigeons au jambon.

Vuidez vos pigeons & les retrouſſez ſans les faire blanchir; coupez des tranches de jambon pour chaque pigeon. Battez-les un peu & les aſſaiſonnez de perſil & de ciboules bien hachés Détachez la peau de deſſus l'eſtomac de vos pigeons, faites-y entrer une tranche de jambon entre chair & peau. Blanchiſſez-les enſuite à l'air du feu, enveloppez-les de bardes de lard & les ficelez pour les faire cuire à la broche. Quand ils ſont cuits, ôtez les bardes, dreſſez-les dans un plat, une eſſence de jambon par deſſus, & ſervez chaudement pour Entrée.

Si les pigeons ſont gros piquez-les de gros lard & de jambon; mettez-les cuire à la braiſe, quand ils ſont cuits, égouttez-les, mettez-les dans un ragoût de jambon avec un filet de verjus ou de vinaigre & ſervez chaudement.

Autres pigeons au jambon.

Farciſſez-les ſur l'eſtomac entre chair & peau,

de lard rapé, ſel, poivre, fines herbes, un peu de ciboule, un champignon, une truſe hachés, le tout bien mêlé; mettez-les à la broche, enveloppés de tranches de veau bien minces, de bardes de lard & de feüilles de papier. Faites un ragoût de jambon; coupez-en par petites tranches; faites ſuer ſur un fourneau à petit feu; quand ils commencent à s'attacher, mettez-y un peu de lard fondu, & une petite pincée de farine; remuez ſept ou huit tours ſur le fourneau; mouillez d'un jus, aſſaiſonnez de poivre & d'un bouquet: couvrez & laiſſez mitonner. Votre ragoût cuit, dégraiſſez-le, achevez de le lier d'un coulis de veau & de jambon. Vos pigeons cuits, ôtez les bardes, dreſſez-les dans un plat, garniſſez le tour des tranches de jambon, le jus par-deſſus, & ſervez chaudement.

Fin du ſecond Volume.